



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 023/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2025
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

“EXCLUSIVO E REGIONALIZADO PARA ME-EPP”
DECRETO MUNICIPAL Nº 120/2024

EDITAL DE LICITAÇÃO

O **MUNICÍPIO DE XEXÉU**, Estado de Pernambuco, por sua **PREFEITURA MUNICIPAL**, com sede nesta Cidade, Av. Mário Melo, 40, Centro, nesta cidade, inscrito no CNPJ sob n.º 12.888.517/0001-48, torna público que fará licitação, na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, de acordo com o descrito no edital e seus anexos, por intermédio do Agente de Contratação, designado mediante **PORTARIA nº. 015/2025**, objetivando a contratação do objeto adiante descrito:

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, COM O OBJETIVO DE ATENDER ÀS DEMANDAS DO HOSPITAL SANTA JOANA PELO PERÍODO DE DOZE (12) MESES. CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ATÉ: **28/07/2025 às 09:00 horas** - HORÁRIO DE BRASÍLIA

ABERTURA DAS PROPOSTAS: **28/07/2025 às 09:01 horas** - HORÁRIO DE BRASÍLIA

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: **28/07/2025 às 09:30 horas** - HORÁRIO DE BRASÍLIA

SISTEMA ELETRÔNICO UTILIZADO: BNC – www.bnc.org.br

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço por Item MODO DE DISPUTA: **ABERTO**

Agente de Contratação: Samuel César Gouveia

EMAIL: cpl@xexeu.pe.gov.br

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: **Decreto Municipal nº 117/2024** e pela **Lei Federal nº. 14.133/2021** e suas alterações posteriores. O processo também será de acordo com o **Decreto Municipal 120/2024**, que regulamenta no Município de Xexéu/PE o tratamento diferenciado, simplificado, regionalizado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte e que atendam às exigências e condições devidamente estabelecidas por este Edital e seus Anexos, e as exigências estabelecidas neste Edital.

A **regionalização** a que se refere o **Decreto Municipal nº 120/2024**, são os municípios estabelecidos pelo Governo do Estado de Pernambuco, no âmbito regional - limites geográficos da Região de Desenvolvimento da Mata Sul - RD 10 do Estado de Pernambuco, de acordo com o Art. 1º, inciso X da Lei Complementar Estadual nº 388, de 27 de abril de 2018 e suas atualizações, sendo eles: **Água Preta, Amaraji, Barreiros, Belém de Maria,**



Catende, Chã Grande, Cortês, Escada, Gameleira, Jaqueira, Joaquim Nabuco, Maraial, Palmares, Primavera, Quipapá, Ribeirão, Rio Formoso, São Benedito do Sul, São José da Coroa Grande, Sirinhaém, Tamandaré, Vitória de Santo Antão, Xexéu.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS: O edital e seus anexos encontram-se disponível no Portal da Transparência da Prefeitura Municipal de Xexéu e no sítio eletrônico da Plataforma BNC - www.bnc.org.br

REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília.

ÓRGÃO DEMANDANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

O edital observará as condições definidas previamente pela autoridade solicitante. É da autoridade solicitante a responsabilidade pelos estudos técnicos preliminares, termos de referência, projetos, cotações prévias para formação dos preços estimados, e demais documentos e informações necessárias ao processamento das contratações.

ANEXOS: EDITAL; ANEXO I - Termo de Referência; ANEXO II - Planilha de Dados Cadastrais; ANEXO III – Modelo de Proposta; ANEXO IV– Minuta do Contrato; ANEXO V - Modelo de declaração conjunta.

1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES

1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases.

1.2. Os trabalhos serão conduzidos por servidora, denominada AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO, habilitado pela Prefeitura Municipal de Xexéu - PE e designado conforme **Portaria Municipal nº 015/2025.**

1.3. Na hipótese de ser feriado, ou qualquer outro motivo que não haja expediente no órgão na data agendada, a sessão inicial fica automaticamente adiada para o mesmo horário do dia útil subsequente, ou outra data a ser previamente informada.

1.4. A LICITANTE deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, divulgados pela Plataforma de Licitações da BNC no endereço (www.bnc.org.br), atentando também para a data e horário do início da disputa.

2. DO OBJETO E DOS ANEXOS DO EDITAL

2.1. Constitui objeto desta licitação a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, COM O OBJETIVO DE ATENDER ÀS DEMANDAS DO HOSPITAL SANTA JOANA PELO PERÍODO DE DOZE (12) MESES. CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS**, de acordo com o Termo de Referência anexo a este Edital, por solicitação de diversas Secretarias.

2.2. O material deverá ser de boa qualidade, garantindo o seu pleno uso e a substituição dos itens que não atenderem as exigências;

2.3. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante no Anexo I, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.



2.4. O critério de julgamento adotado será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus anexos quanto às especificações do objeto

3. DO VALOR ESTIMADO

3.1. O Valor estimado para esta licitação é de: **Valor Global: R\$ R\$ 185.588,42 (Cento e oitenta e cinco mil, quinhentos e oitenta e oito reais e quarenta e dois centavos).**

3.2. No preço total do objeto deverão estar inclusos todos os tributos (impostos, taxas e contribuições), sejam federais, estaduais e municipais, bem como frete, comissões, pessoal, embalagem, seguros, encargos sociais e trabalhistas, assim como demais insumos inerentes que incidam ou venham a incidir sobre o objeto, sejam de que naturezas forem.

3.3. Os preços finais unitários e totais propostos pelos licitantes não poderão ultrapassar os preços unitários e totais estimados pela Administração, sob pena de desclassificação da proposta.

4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

4.1. O certame será conduzido pelo AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) Acompanhar os trabalhos da Equipe de Planejamento e Contratação;
- b) Responder as questões formuladas pelos interessados, relativas ao certame;
- c) Abrir as propostas de preços;
- d) Analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) Desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) Verificar a habilitação da LICITANTE classificada em primeiro lugar;
- h) Declarar a vencedora;
- i) Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) Elaborar a ata da sessão;
- k) Encaminhar o processo à autoridade superior para adjudicar e homologar a licitação.

5. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

5.1. Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas na RD 10 do Estado de Pernambuco, de acordo com o Art. 1º, inciso X da Lei Complementar Estadual nº 388, de 27 de abril de 2018 e suas atualizações, como também na **REGIONALIDADE** que se refere o **Decreto Municipal nº 120/2024**, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

5.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que estiverem cadastradas junto à Bolsa Nacional de Compras - BNC.



5.3. O licitante deverá estar devidamente credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa Nacional de Compras.

5.4. O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a) Instrumento particular de mandato outorgando a operador devidamente credenciado junto à Bolsa, com poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras.

b) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras.

c) Especificações do produto objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo e em caso de itens específicos mediante solicitação do Agente de contratação/pregoeiro no ícone ARQ, inserção de catálogos do fabricante. “A empresa participante do certame não deve ser identificada”.

5.5. O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão disponíveis no site detentor da plataforma eletrônica www.bnc.org.br.

5.6. A participação na licitação implica automaticamente, na aceitação integral dos termos deste Edital, seus Anexos e Leis aplicáveis e pressupõe o pleno conhecimento de todos.

5.7. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTE PREGÃO:

5.7.1. Empresas:

5.7.1.1. Licitante suspensa de participar de licitação e impedida de contratar com a Prefeitura Municipal de Xexéu, durante o prazo da sanção aplicada;

5.7.1.2. Licitante declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

5.7.1.3. Empresa proibida de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, §8º, V, da Lei n.º 9.605/1998;

5.7.1.4. Empresa proibida de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei n.º 8.429/1992;

5.7.1.5. Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º, §1º, da Lei n.º 14.133/2021;

5.7.1.6. Entende-se por “participação indireta” a que alude o art. 9º §1º, da Lei n.º 14.133/2021 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas no mencionado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório;

5.7.1.7. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

5.7.1.8. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

5.7.1.9. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021;

5.7.1.10. Que tenham em seu quadro empregados menores de 18 (dezoito) anos efetuando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou, ainda, empregados com idade inferior a 16 (dezesseis) anos efetuando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;



5.7.1.11. Que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

5.7.1.12. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

5.7.1.13. Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

5.7.1.14. Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição, nos termos da justificativa contida no Termo de Referência.

5.7.1.15. Que não tenham providenciado o credenciamento prévio junto à Bolsa Nacional de Compras.

5.8. DAS DECLARAÇÕES

5.8.1. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

5.8.1.1. Que não incorre nas condições do art. 14 da Lei Federal nº. 14.133/2021;

5.8.1.2. Que atenda aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº. 14.133/2021;

5.8.1.3. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº. 14.133/2021;

5.8.1.4. Que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e se responsabiliza pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados;

5.8.1.5. Que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº.14.133/2021;

5.8.1.6. que está ciente do edital e concordo com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº. 14.133/2021;

5.8.1.7. para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº. 14.133/2021, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º. Da Constituição Federal/88;

5.8.1.8. que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 11º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal/88;

5.9. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5.10. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do Sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133/2021;

5.11. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando



apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133/2021.

6. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS

6.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item **5.4 “a”**, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa Nacional de Compras, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bnc.org.br.

6.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BNC – Bolsa Nacional de Compras, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

6.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

6.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BNC – Bolsa Nacional de Compras.

6.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BNC – Bolsa Nacional de Compras a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

6.7. A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

6.8. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

6.9. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

6.10. A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo V para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.



6.11. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou Fone /WhatsApp: (42) 3026 4550 - Ponta Grossa - PR, ou através da Bolsa Nacional de Compras ou pelo e-mail contato@bnc.org.br.

7. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

7.1. Em relação a lotes não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto Federal nº 8.538, de 2015.

7.2. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.3. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 3 (três) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto;

7.4. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior;

7.5. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.6. As disposições constantes nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, não são aplicadas:

7.6.1. No caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

7.6.2. No caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

8. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

8.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

8.1.1. Valor unitário e total dos seus itens.

8.1.2. Marca dos produtos ofertados.

8.1.3. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável: modelo, prazo de garantia etc.



- 8.1.3.1.** Ao preencher as especificações, será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 8.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam à Contratada
- 8.3.** Os documentos que compõem a proposta de preços e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 8.4.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 8.5.** O prazo de validade da proposta é fixado em **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.
- 8.6.** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.
- 8.7.** No caso de alguma inconsistência no descritivo dos itens entre o Edital e o constante na plataforma do pregão Eletrônico, deverá ser considerado o descritivo do Edital.
- 8.8.** No item/lote exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item/lote;
- 8.9.** Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 8.10.** A falsidade da declaração de que trata os itens anteriores, sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e neste Edital.

9. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DA GARANTIA DA PROPOSTA

- 9.1.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, a proposta como preço, critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação:
- 9.2.** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema.
- 9.3.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- 9.4.** Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta;
- 9.5.** Os documentos que compõem a proposta do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Agente de Contratação/Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 9.6.** Os documentos de habilitação serão solicitados do licitante previamente classificado.
- 9.7.** O envio da proposta e dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha intransferíveis, obtidas através da plataforma do BNC.



9.8. Os licitantes deverão apresentar **Garantia de Proposta**, limitada a 1% (um por cento) do valor estimado da contratação, que deverá ser prestada até a data de apresentação da proposta de preços, anexada ao sistema eletrônico do BNC, conforme estabelece o art. 58, *caput* da Lei nº 14.133/2021, sob pena de desclassificação da proposta.

9.8.1. A Prestação de garantia será no valor de **R\$ 1.855,88 (Um mil, oitocentos e cinquenta e cinco reais e oitenta e oito centavos.)**, em qualquer das modalidades previstas no parágrafo 1º do art. 96 da Lei nº 14.133/2021 e suas posteriores alterações, a qual será devolvida aos licitantes prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

9.8.2. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação, inclusive a proposta readequada ou reformulada.

10. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

10.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicado neste Edital.

10.2. O Agente de contratação/Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

10.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

10.4. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

10.5. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

10.6. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Agente de contratação/Pregoeiro e os licitantes.

10.7. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

10.8. O lance deverá ser ofertado pelo valor Unitário de cada item.

10.9. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

10.10. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

10.11. Na etapa de lances, cada lance realizado deverá superar o valor anteriormente ofertado em, no mínimo, R\$ 0,01 (um centavo).

10.12. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.



10.13. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA "ABERTO"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

10.14. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

10.15. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

10.16. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

10.17. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o agente de contratação/pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

10.18. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

10.19. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

10.20. No caso de desconexão com o(a) Agente de contratação/Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

10.21. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

10.22. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

10.23. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

10.23.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

10.23.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

10.23.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

10.23.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.24. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

10.24.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

10.24.2. empresas brasileiras;

10.24.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;



10.24.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

10.25. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o agente de contratação/pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

10.26. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

10.27. O agente de contratação/pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **até 02 (duas) horas**, envie a proposta **adequada** ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

10.28. Após a negociação do preço, o Agente de contratação/Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

11. FASE DE JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS

11.1. Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Contratação/Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Sistema de Cadastramento de fornecedor, se houver;

b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

c) Verificação da comprovação de recolhimento da garantia da proposta, devendo ser realizada até o momento de apresentação da proposta de preços, sob pena de desclassificação.

11.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992;

11.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Agente de Contratação/Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput);

11.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

11.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

11.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

11.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

11.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Agente de Contratação/Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 11.4 e 13 deste edital.

11.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Agente de Contratação/Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar



quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

11.7 O Agente de Contratação/Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, realizada **exclusivamente por forma eletrônica**, no sistema da **Bolsa Nacional de Compras – BNC**, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

11.7.1 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Agente de Contratação/Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Agente de Contratação/Pregoeiro.

11.7.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Agente de Contratação/Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta-

11.7.3 Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Agente de Contratação/Pregoeiro poderá exigir que o licitante classificado em primeiro lugar, conforme art. 17 § 3º da Lei nº 14.133/2021, que apresente **AMOSTRA**, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de **03 (três) dias úteis** contados da solicitação.

11.7.3.1 Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

11.7.3.2 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

11.7.3.3 Serão avaliados aspectos e padrões mínimos de qualidade e aceitabilidade.

11.7.3.4 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Agente de Contratação/Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

11.7.3.5 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Agente de Contratação/Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

11.7.3.6 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.



11.7.3.7 Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 05 (cinco) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

11.7.3.8 Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

11.7.3.9 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Agente de Contratação/Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

11.8. SERÁ DESCLASSIFICADA A PROPOSTA VENCEDORA QUE:

11.8.1. Contiver vícios insanáveis;

11.8.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

11.8.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço mínimo definido para a contratação;

11.8.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

11.8.5 Será desclassificada a proposta classificada na fase de lances em primeiro lugar, que tiver cotado itens reservados como exclusivos e regionalizados para ME/EPP, fora da regionalidade que se refere o **Decreto Municipal 120/2024**.

11.8.6. Não comprovar o recolhimento de quantia a título de **garantia da proposta**, como requisito de pré-habilitação, nos moldes do art. 58 c/c art. 96, § 1º da Lei nº 14.133/2021.

11.8.7. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável;

11.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

11.9.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do Agente de Contratação/Pregoeiro, que comprove:

11.9.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

11.9.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

12. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

12.1. O licitante previamente classificado enviará, exclusivamente pelo Sistema BNC, a documentação de habilitação no prazo de 02 (duas) horas após a convocação pelo Agente de Contratação/Pregoeiro.



12.1.1. O **LICITANTE** que deixar de apresentar os documentos de habilitação, quando solicitado, o Agente de Contratação solicitará a instauração de procedimento administrativo para apurar a conduta, conforme artigo **155, incisos IV e VI da Lei nº 14.133/2021**.

12.2. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.2.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições;

12.2.2. Será inabilitado a licitante que deixar de apresentar quaisquer documentos exigidos ou apresentá-los em desacordo com as exigências deste Edital, ressalvadas as restrições relativas à regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

12.2.3. Para fins de habilitação, a verificação pelo Agente de Contratação/ Pregoeiro nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constitui meio legal de prova.

12.2.4. Se a LICITANTE CLASSIFICADA em primeiro lugar não atender às exigências habilitatórias, o Agente de Contratação/Pregoeiro examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, repetindo esse procedimento sucessivamente, se for necessário, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.

12.2.5. Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

12.2.6. Verificado o atendimento de todas as exigências contidas neste Edital e nos seus Anexos, a licitante será **DECLARADA VENCEDORA** do certame.

12.3. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO JURÍDICA

12.3.1. Cédula de Identidade e **CPF** dos Sócios e ou proprietário

12.3.2. Em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

12.3.3. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

12.3.4. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

12.3.5. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada- EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

12.3.6. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

12.3.7. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;



12.4. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

12.4.1. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (**C.N.P.J.**), atualizada, emitido pelo Ministério da Fazenda conforme Instrução Normativa RFB nº 1.634 de 06 de Maio de 2016 da Secretaria da Receita Federal.

12.4.2. Prova de Inscrição no cadastro de contribuintes municipal relativo ao domicílio ou sede do licitante (**Alvará**) **OU CIM**, referente ao exercício corrente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

12.4.3. Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

12.4.4. Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

12.4.5. Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

12.4.6. Certidão de Regularidade para com o **FGTS** – Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF.

12.4.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, disponível no endereço eletrônico www.tst.gov.br/web/guest/certidao

12.4.8. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

12.5. DA APLICAÇÃO DA LEI COMPLEMENTAR

12.5.1. A condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006 e alterações posteriores, deverá ser comprovada mediante apresentação da **CERTIDÃO SIMPLIFICADA DA JUNTA COMERCIAL DO ESTADO**, nos termos da Instrução Normativa do DREI nº 10 de 05/12/2013 ou **DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME/EPP DEVIDAMENTE ARQUIVADA NA JUNTA COMERCIAL**.

12.5.1.1. A Certidão referida no subitem anterior será considerada válida por um período de **120 (cento e vinte)** dias de sua emissão, salvo previsão de prazo diverso em lei ou em norma infralegal, ficando a licitante responsável por juntar a respectiva comprovação.

12.5.1.2. A não apresentação da documentação exigida no subitem 12.5.1.1. Impossibilitará a licitante de se beneficiar com o regime diferenciado disposto na Lei Complementar nº 123/06, com redação dada pela Lei Complementar 147/2014.



12.5.2. Em se tratando de microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual, deverão ser observadas as determinações contidas na Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores, especificamente os artigos 42 e 43 com parágrafos, conforme a seguir:

12.5.2.1. Deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de regularidade fiscal e trabalhista, por ocasião do certame, mesmo que apresente restrição.

12.5.2.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista será assegurado o **prazo de 05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

12.5.3. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

12.6. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

12.6.1. 01 (uma) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, com o objeto da presente licitação, mediante apresentação de **ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente assinado por quem de direito, que ateste que o licitante fornece (ou forneceu) satisfatoriamente o objeto similar aos constantes da presente licitação.

12.6.1.1. As licitantes deverão disponibilizar, quando solicitadas, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados de capacidade técnica apresentados.

12.6.1.2. Não serão aceitos atestados emitidos pelo licitante, em seu próprio nome, nem qualquer outro em desacordo com as exigências do edital.

12.6.2 Licença de funcionamento emitida pela **Vigilância Sanitária** referente ao domicílio ou sede da empresa, devidamente atualizada, com objeto pertinente a licitação.

12.7. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA

12.7.1. Certidão negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data não superior a **90 (noventa) dias** contados da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.

12.7.2. Certidão Negativa de Licitação (**1º Grau e 2º Graus**), relativo a processos eletrônicos (PJE) para pessoa jurídica, fornecidas pelo Tribunal de Justiça do Estado através do site (<https://www.tjpe.jus.br/certidaopje/xhtml/main.xhtml#>), ou do Estado sede da licitante,



expedida no máximo **30 (trinta) dias** da data prevista para abertura das propostas (*APENAS PARA EMPRESAS COM SEDE NO ESTADO DE PERNAMBUCO*).

12.7.3. Balanço Patrimonial e das demonstrações contábeis dos **dois últimos exercícios sociais** da empresa, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem possuir a proponente boa situação financeira, devidamente certificado e registrado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, excetuando-se aquelas empresas obrigadas a envio das demonstrações contábeis via eletrônica (ECD) as quais deverão apresentar além dos demonstrativos o devido recibo de envio extraído do sistema SPED:

12.7.3.1. A comprovação da boa situação financeira da licitante será baseada na obtenção dos índices de Liquidez Corrente (LC), Liquidez Geral (LG) e Solvência Geral (SG) resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, sendo considerada habilitada a empresa que apresentar resultado igual ou superior a 1,0 (um), nos índices abaixo indicados:

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

12.7.3.2. Os licitantes que tiverem seus balanços com índices inferiores a **1 (um)**, deverão comprovar o capital mínimo ou o valor do patrimônio Líquido de **10% (dez por cento)** do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais.

12.7.4. Serão considerados aceitos na forma da lei os Balanços Patrimoniais e demonstrações contábeis que atendam as seguintes exigências:

- a) Quando se tratar de Sociedades por Ações (Sociedade Empresária do Tipo S.A.), o balanço deverá ser apresentado por publicação no Diário Oficial do Estado;
- b) Quando se tratar de Sociedade Comercial (LTDA) e demais constituições (Empresas Individuais, ME e EPP), deverá ser apresentado Balanço acompanhado das cópias dos Termos de Abertura e Termo de Encerramento, extraídos do Livro Diário, (Art. 5º, § 2º do Decreto Lei nº 486/69), devidamente autenticado e registrado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, contendo:
 - b1)** Identificação e assinaturas legíveis do(s) sócio(s) da empresa e identificação e assinatura legível (chancela) do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no CRC - Conselho Regional de Contabilidade da sede ou domicílio da licitante.
- c) Quando se tratar de sociedade constituída a menos de 01 (um) ano, está deverá apresentar apenas o Balanço de Abertura, o qual deverá conter a Identificação e assinatura legível (chancela) do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no CRC - Conselho Regional de Contabilidade, bem como ser devidamente autenticado e certificado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou outro órgão equivalente.



12.8. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

12.8.1. Declaração conjunta, anexo V.

13. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1. A **proposta final** do licitante declarado vencedor, quando solicitada, deverá ser encaminhada no sistema eletrônico, com prazo máximo de **até 02 (duas) horas** indicado pelo Agente de Contratação/Pregoeiro(a).

13.1.1. Deve ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

13.1.2. Apresentar a planilha de custos e formação de preços, quando houver, devidamente ajustada ao lance vencedor;

13.1.3. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

13.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

13.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

13.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 12º da Lei nº 14.133/2021).

13.3.1. Caso o valor unitário tenha mais de duas casas decimais estas serão eliminadas e valor global ajustado.

13.3.2. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos

13.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

13.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

13.6. A princípio, o não envio da proposta ajustada não ocasionará a desclassificação, exceto na ausência da PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO, quando houver a necessidade.

14. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

14.1. O Agente de Contratação/Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será **CONCEDIDO O PRAZO DE 30 (trinta) MINUTOS**, para que qualquer



licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

14.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Agente de Contratação/Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

14.3. Nesse momento o Agente de Contratação/Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

14.4. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

14.5. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de **03 (três) dias úteis** para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros **03 (três) dias úteis**, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.6. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

14.8. Após a fase recursal, o Agente de Contratação/Pregoeiro poderá negociar diretamente com a LICITANTE VENCEDORA, no sentido de se obter o melhor preço para a Administração.

15. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

15.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

15.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

15.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, Diário Oficial do Município ou Sistema de processamento da licitação, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

15.2.2. É de responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados, para convocação por e-mail.

16. DA DILIGÊNCIAS

16.1. O Agente de Contratação/Pregoeira poderá, a qualquer momento, solicitar aos licitantes esclarecimentos que julgar necessários.



16.2. Durante os trabalhos de julgamento das propostas de preços e das documentações de habilitação, o Agente de Contratação/Pregoeiro, poderá suspender a reunião para promover diligências acerca de dúvidas que não possam ser sanadas de imediato (**segundo o Acórdão TC nº 441/13 do TCE-PE c/c a Medida Cautelar Processo TC N° 1302015-8 – TCE-PE**), conforme (Art. 59, §2º), a Lei no 14,133/21;

16.3. Como resultado das diligências acima referidas, objetivando um juízo de verdade real, será permitida a inclusão de documentos necessários para apurar fatos existentes à época da licitação, concernentes à proposta de preços ou à documentação de habilitação dos participantes, porém não documentos nos autos (**segundo o Acórdão TC nº 441/13 do TCE-PE c/c a Medida Cautelar Processo TC N° 1302015-8 – TCE-PE**).

17. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

17.1. Até **03 (três) dias úteis** antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.;

17.2. A impugnação deverá ser realizada exclusivamente por forma eletrônica, no sistema eletrônico do BNC.

17.3. Caberá ao Agente de Contratação/Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até **03 (três) dias úteis** contados da data de recebimento da impugnação.

17.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

17.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Agente de Contratação/Pregoeiro, até **03 (três) dias úteis** anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio da plataforma BNC.;

17.6. O Agente de Contratação/Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de **03 (três) dias úteis**, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

17.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame vincularão os participantes e a Administração.

17.8. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Agente de Contratação/Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

17.9. Os esclarecimentos de dúvidas quanto a este Edital e seus anexos, poderão ser solicitados por qualquer pessoa até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para recebimento das propostas. Os pedidos de esclarecimentos e os pedidos de impugnação, deverão ser realizados exclusivamente pelo sistema Eletrônico BNC.

17.10. A resposta à impugnação ou ao período de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até **03 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

17.11. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

17.12. O AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



18.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o licitante/contratado que:

- I. Der causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Der causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida no certame;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato; x Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- X. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XI. Praticar atos lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013

18.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

18.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

18.2.2. Impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta da União, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II a VII acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

18.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII a XII, bem como nas descritas nos demais incisos que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, ficando o responsável impedido de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos (art. 156, §5º, da Lei)

18.2.4. Multa:

18.2.4.1. Compensatória, para as infrações descritas nos incisos VIII a XI acima, de 1% a 5% do valor do contrato.

18.2.4.2. Compensatória, para a inexecução total contrato prevista no inciso III acima, a multa será de 1% a 30% do valor do contrato.

18.2.4.3. Para infração descrita no inciso II acima, a multa será de 1% a 20% do valor do contrato.

18.2.4.4. Para infrações descritas nos incisos IV a VII, a multa será de 1% a 10% do valor do contrato.

18.2.4.5. Moratória de 0,1% (zero virgula um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 90 (noventa) dias;

18.2.4.6. Moratória de 0,1% (zero virgula um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento)



pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

18.3. O atraso superior a 90 (noventa) dias autoriza o Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

18.4. A aplicação das sanções previstas no contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/2021).

18.5. Todas as sanções previstas no Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art.156, §7º, da Lei nº 14.133/2021).

18.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133/2021).

18.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133/2021).

18.8. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

18.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

18.10. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/2021):

18.10.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

18.10.2. As peculiaridades do caso concreto;

18.10.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

18.10.4. Os danos que dela provierem para o Contratante;

18.10.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

18.11. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133/2021).

18.12. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133/2021).

18.13. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e



Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (Art. 161 da Lei nº 14.133/2021).

18.14. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

19. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

19.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá adjudicar o objeto e homologar o certame.

19.2. Homologado o procedimento licitatório, a licitante adjudicatária será notificada, para sua assinatura contratual.

20. DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

20.1. DA FORMALIZAÇÃO

20.1.1. Depois de homologado o resultado deste Pregão, a licitante vencedora será convocada para assinatura do contrato, dentro do prazo de **até 03 (três) dias**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

20.1.2. A recusa injustificada da empresa vencedora em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido acarretará a aplicação das penalidades estabelecidas pela Administração Pública.

20.1.3. Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, deixar de assinar o contrato, será designada nova sessão pela autoridade competente para o exame, pelo Agente e Contratação/Pregoeiro, da oferta subsequente de menor preço e respectiva negociação com o seu autor. Após a negociação, o(a) Pregoeiro decidirá sobre a aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

20.1.4. As empresas que não forem sediadas no Município de Xexéu podem enviar os contratos assinados digitalmente via e-mail para o cpl@xexeu.pe.gov.br, no prazo estipulado, no sub item 20.1.1.

20.2. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

20.2.1. O contrato oriundo dessa licitação terá vigência até **12 (doze) meses**, poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, respeitando a vigência máxima decenal, conforme previsão contida no art. 106 e 107, da Lei nº 14.133/21;

20.2.2. Admite-se a prorrogação do instrumento contratual pelo período disposto no artigo 106 e 107, da Lei nº 14.133/21, desde apresentada a declaração de vantajosidade da manutenção da contratação devidamente expedida pelo gestor do contrato.



20.2.3. O contratado deverá realizar os fornecimentos em estrita conformidade com as especificações técnicas exigidas pela contratante, bem como realizará a entrega nos locais estipulados no termo de referência.

20.3. DA RESCISÃO CONTRATUAL

20.3.1. Constitui motivo de rescisão do Contrato, assegurados o contraditório e a ampla defesa, a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/21 e suas alterações, desde que cabíveis a presente contratação;

20.3.2. O Contrato será rescindido em caso de contingenciamento de recursos que impeça o empenho.

21. DA GARANTIA CONTRATUAL

21.1. As regras acerca da garantia contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este edital.

22. DO REAJUSTE

22.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este edital.

23. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

23.1. Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, anexo a este edital.

24. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

24.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este edital.

25. DO PAGAMENTO

25.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

26. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

26.1. Para fazer face às despesas decorrentes da execução da presente Licitação, será utilizada a seguinte dotação orçamentária abaixo, constante do orçamento vigente.

10 302 1012 ASSISTÊNCIA AMBULATORIAL E HOSPITALAR ESPECIALIZADA

10 302 1012 2103 0000 Manutenção dos Serviços Hospitalares e Ambulatoriais

3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS



001.001 Recursos Próprios do Município

300.022 M.A.C – MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE

27. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

27.1. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Administração revogá-la, por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado, nos termos do art. 71 da Lei nº 14.133/2021.

27.1.1. A anulação do Pregão induz à do contrato

27.1.2. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito da contratada de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

27.2. A licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação da proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

27.3. A participação da licitante nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital.

27.4. Em caso de divergência entre o Termo de Referência e o Edital de Licitação, prevalece o Termo de Referência.

27.5. Em caso de divergência entre o Sistema BNC e o Edital, prevalece o Edital.

27.6. Em caso de comprovação de que o serviço/fornecimento prestado difere em qualquer aspecto do contratado, a Contratante poderá exigir a correção, sem qualquer ônus para si, e ainda deverá ser ressarcida de quaisquer prejuízos que a má prestação do serviço tem lhe causado.

27.7. A contratada fica obrigada a manter durante a execução deste instrumento, todas as condições de habilitação e qualificação estipuladas para participação na licitação.

27.8. O Agente de Contratação/Pregoeiro não se responsabilizará por informações que não lhe forem entregues ou que forem apresentadas em desacordo com o edital.

27.9. Os casos omissos neste Edital serão decididos com base na Lei 14.133/2021 e demais normas que regem a matéria.

27.10. Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da Prefeitura.

27.11. O Sistema lavrará ata circunstanciada da reunião, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Agente de Contratação/Pregoeiro.

27.12. Integram o Presente Edital.

- a) **Anexo I** - Termo de Referência e seu(s) Adendo(s);
- b) **Anexo II** - Planilha de dados cadastrais;
- c) **Anexo III** - Modelo de proposta;
- d) **Anexo IV** - Minuta do Contrato;



e) **Anexo V** – Declaração conjunta.

28. DO FORO

28.1. As partes, ora contratadas, fica eleito o Fórum da Comarca de Água Preta/PE, excluindo-se qualquer outro por mais privilegiado ou especial que seja, para dirimir qualquer dúvida ou ações, porventura, oriundas do presente contrato.

Xexéu/PE, 15 de Julho de 2025.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
JADCIR GONÇALVES DA SILVA LINS
Secretário Municipal de Saúde
Portaria Municipal nº 003/2025





ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

1.1 CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, COM O OBJETIVO DE ATENDER ÀS DEMANDAS DO HOSPITAL SANTA JOANA PELO PERÍODO DE DOZE (12) MESES. CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS.

1.2. A Descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, parte integrante deste Termo de Referência.

2. DA JUSTIFICATIVA:

2.1. A contratação de empresas para fornecimento de gêneros alimentícios se faz necessário para atender as necessidades do hospital municipal.

Tais contratações se justificam para garantir o funcionamento de todas as atividades e serviços prestados pelo hospital aos munícipes, pois os gêneros alimentícios adquiridos serão usados diariamente em todos os setores do nosso hospital, por entender que temos serviços essenciais disponibilizados para a população nos setores: de emergência, regulação, internação, laboratório e ambulatório, diante do exposto não podemos deixar de atender as demandas que são geradas em cada setor por se tratar de saúde pública que está amparada por lei.

Os Alimentos irão atender demandas do Hospital Municipal. O acesso a uma variedade de alimentos seguros e saudáveis é um direito humano fundamental. O cuidado nutricional adequado, incluindo a qualidade da alimentação, tem efeitos benéficos na recuperação dos pacientes e na sua qualidade de vida.

A qualidade da alimentação hospitalar é fundamental para a qualidade do atendimento hospitalar bem como a nutrição dos trabalhadores a uma refeição saudável e nutritiva, pois a alimentação equilibrada é fonte de vida, indispensável para a promoção, manutenção e recuperação da saúde.



Assim, tem-se a necessidade de adquirir tais alimentos que ajudarão a proporcionar aos seus servidores, colaboradores e público atendido um ambiente mais agradável para todos os que frequentam o espaço público.

Desta forma e considerando o essencial e permanente consumo de gêneros alimentícios, como forma de atender a rotina do hospital municipal, faz-se necessário manter viável a possibilidade de eventual aquisição dos mesmos, quando do acompanhamento, a necessidade for apontada pelos setores, e também de forma imprevisível, bem como da necessidade de adequações.

Neste sentido, a formação de processo licitatório para os materiais objeto desta contratação, objetiva a racionalização dos gastos públicos e pretende gerar maior economia, obtida por meio de ganhos em volume e escala de fornecimento e da necessidade de uso, considerando a possibilidade de estimar por período, evento ou destinação, as contratações e, por conseguinte as entregas.

A aquisição de gêneros alimentícios para um hospital é crucial por várias razões:

1. **Nutrição adequada para os pacientes:** Hospitais frequentemente atendem pacientes que necessitam de uma dieta específica devido a condições médicas, cirurgias ou tratamentos. É essencial ter uma variedade de alimentos disponíveis para atender às necessidades dietéticas dos pacientes, garantindo que recebam a nutrição necessária para sua recuperação.
2. **Manutenção da saúde dos funcionários:** Os funcionários hospitalares enfrentam jornadas longas e desafiadoras, muitas vezes sob alto estresse. Fornecer refeições nutritivas e balanceadas ajuda a garantir que estejam bem alimentados para lidar com as demandas físicas e mentais do trabalho, promovendo sua saúde e bem-estar.
3. **Prevenção de interrupções operacionais:** Funcionários desnutridos ou subnutridos estão mais suscetíveis a doenças e fadiga, o que pode levar a um aumento das faltas e a uma redução da eficiência no atendimento aos pacientes. Ao investir em alimentos de qualidade para os funcionários, o hospital pode reduzir o risco de interrupções operacionais devido a problemas de saúde dos funcionários.
4. **Melhoria do ambiente de trabalho:** Refeições adequadas podem contribuir para um ambiente de trabalho mais positivo e colaborativo. Oportunidades para os funcionários se reunirem e compartilharem uma refeição podem fortalecer o senso de comunidade e camaradagem entre a equipe, melhorando a moral e a satisfação no trabalho.
5. **Conformidade regulatória:** Hospitais devem seguir regulamentos rigorosos relacionados à segurança alimentar e nutrição, garantindo que os alimentos fornecidos sejam seguros e adequados para consumo. A aquisição cuidadosa de gêneros alimentícios ajuda a garantir a conformidade com esses regulamentos, minimizando o risco de problemas de saúde relacionados à alimentação.



Em suma, a aquisição de gêneros alimentícios para um hospital não é apenas uma questão de conveniência, mas sim uma medida essencial para garantir a saúde e o bem-estar tanto dos pacientes quanto dos funcionários, além de contribuir para a eficiência operacional e conformidade regulatória.

3. DA JUSTIFICATIVA DOS QUANTITATIVOS:

3.1. Os quantitativos referentes à aquisição de gêneros alimentícios podem variar de acordo com as necessidades específicas e o consumo médio do público a ser atendido. Essas quantidades foram estimadas com base em padrões de consumo alimentar, tomando como referência processos anteriores, sempre considerando uma margem de variação.

Abaixo declinaremos a quantidades e os itens a serem licitados:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL TIPO 1- EMBALAGEM DE 1KG- Açúcar cristal tipo 1. Sacarose obtida da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce. Sem fermentação; isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Acondicionados em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1kg, embalados em fardos lacrados, livres de violação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante	KG	650	R\$ 5,28	R\$3.432,00
2	ARROZ PARBOILIZADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE EMB. 1KG- Arroz parboilizado, de	KG	650	R\$ 5,72	R\$ 3.718,00



	primeira qualidade, sem sujidades (sementes, pedras ou cascas), eletronicamente selecionado. Acondicionados em embalagem de 1kg. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro				
3	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, EMBALAGEM DE 500ML. Azeite de Oliva Extra virgem, com acidez de 0,8%: o produto deverá estar de acordo com a NTA 50, Instrução Normativa MAPA 01/2012 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Produto extraído do fruto da oliveira (Oleia europeia L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,8 %. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 500 ml. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10 kg	UNIDADE	80	R\$ 42,70	R\$ 3.416,00
4	BISCOITO DOCE MARIA Embalagem de polietileno de 400g. Constituição básica: farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Creme de Milho, Açúcar Invertido, Sal, Fermentos	UNIDADE	650	R\$ 5,43	R\$ 3.711,50



	Químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio), Acidulante Ácido Láctico, Melhorador de Farinha Protease (INS 1101 i) e aromatizante. Embalagem individualizada atóxica de 400g. Data de fabricação deve estar em local visível da embalagem. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega				
5	BOLACHA SALGADA. Bolacha salgada, embalagem de 400g, embalagem individualizada atóxica. Constituição básica: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, extrato de malte, açúcar invertido, amido, fermento biológico, açúcar, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e melhorador de farinha protease (INS 1101 i). Data de fabricação deve estar em local visível da embalagem. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.	UNIDADE	650	R\$ 5,49	R\$ 3.568,50
6	MORTADELA EMBALADA TIPO PEÇA INTEIRA CONDIÇÃO DE FORNECIMENTO kg. -Produto cárneo industrializado, do tipo embutido cozido, à base de carne suína, bovina ou mista,	KG	165	R\$ 14,91	R\$ 2.460,15



	<p>com adição de gordura, condimentos e aditivos permitidos por legislação, apresentado em fatias ou peça inteira. Produto de consumo humano, submetido a tratamento térmico adequado, pronto para consumo direto ou preparo culinário. A mortadela deverá ser embutida adequadamente para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra contaminação. Embalagem: Primária em plástico flexível atóxico e selado, própria para contato com alimentos; secundária (caixa ou fardo) resistente, protegendo contra contaminações e danos físicos; Peso da unidade: será fornecido por kg. Características organolépticas: coloração rosada uniforme, sabor e odor típicos, sem presença de mofo, bolores ou sinais de deterioração; Temperatura de conservação: refrigerado entre 0°C e 10°C ou conforme orientação do fabricante; Validade mínima na entrega: 60 dias (para embalagens fechadas); Produto deve estar devidamente registrado no SIF/DIPOA (Serviço de Inspeção Federal ou estadual equivalente); Rótulo deve conter: nome do produto, composição, peso, data de fabricação, validade, lote, dados do fabricante e número do SIF; Produto deve estar livre de fragmentos metálicos, plásticos ou qualquer outro corpo estranho.</p>				
7	CAFÉ EM PÓ, TORRADO MOÍDO, EMBALAGEM DE 250G. Café Torrado e Moído, de	PACOTE	700	R\$ 19,81	R\$ 13.867,00



	1º Qualidade, com categoria de qualidade tradicional, aroma e sabor característico do produto. Acondicionado em embalagem 250g. Com selo ABIC e/ou Laudos Laboratoriais				
8	CALDO DE GALINHA- Caixa com contendo 6 tabletes, com aproximadamente 57g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data de entrega	CX	300	R\$ 2,95	R\$ 885,00
9	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE – FORNECIMENTO POR QUILOGRAMA (KG) - Carne bovina de primeira qualidade, tipo coxão mole, proveniente de animais sadios, inspecionados e abatidos sob fiscalização sanitária oficial. Produto sem osso, congelado, com teor máximo de 10% de gordura e sebo, apresentando cor, cheiro e sabor característicos, sem sinais de deterioração, pronto para o consumo após o devido preparo térmico. Produto: Carne bovina tipo coxão mole, sem osso, de primeira qualidade; Apresentação: Congelada, em peças inteiras ou proporcionadas, conforme necessidade da contratante; Teor de gordura e sebo: Máximo de 10% do peso total da peça; Cor: Vermelho característico, sem manchas ou escurecimentos anormais; Odor e sabor: Próprios de carne fresca, sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Conservação: Produto congelado a -12°C ou inferior, mantendo a cadeia de frio durante todo o transporte e armazenamento; Embalagem: Saco plástico transparente,	KG	460	R\$ 53,44	R\$ 24.582,40



	atóxico, resistente, selado e apropriado para produtos alimentícios, contendo etiqueta com as seguintes informações: nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ do fornecedor, constando obrigatoriamente registro no SIF, temperatura de conservação; Validade mínima na entrega: 90 dias; O produto deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e ter transporte e comercialização liberados pela ADAGRO.				
10	CHARQUE PÁ - FORNECIMENTO POR QUILOGRAMA (KG) - Carne bovina salgada e parcialmente dessecada, do tipo charque pá, obtida a partir de cortes dianteiros da carcaça bovina, submetida a processo de salga seca e desidratação parcial, apropriada para o consumo humano. Produto com características típicas de cor, odor e sabor, livre de ossos, e acondicionado em embalagem apropriada, com todas as informações obrigatórias e sob fiscalização sanitária oficial. Produto: Charque tipo pá (corte dianteiro bovino salgado e desidratado); Matéria-prima: Carne bovina de animais abatidos sob inspeção sanitária oficial (SIF ou SIE); Apresentação: Peça inteira ou fracionada, salgada e parcialmente desidratada; Teor de umidade: Máximo de 50%; Teor de sal (cloreto de sódio): Máximo de 15%; Cor: Vermelho escuro/brilhante característico do produto curado, sem manchas ou escurecimentos	KG	460	R\$ 41,00	R\$ 18.860,00



	<p>anormais; Odor e sabor: Próprios do produto, sem presença de odores estranhos ou sinais de rancificação; Textura: Firme e consistente, sem presença de mofo, limo ou deterioração; Embalagem: Plástica, transparente, atóxica, resistente, selada e adequada para produtos alimentícios, contendo rótulo com as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante constando obrigatoriamente registro no SIF, temperatura de armazenamento recomendada; Validade mínima na entrega: 90 dias; Unidade de fornecimento: Quilograma (kg); Armazenamento e transporte: Em local seco, ventilado, protegido de luz solar direta, podendo ser armazenado em temperatura ambiente ou refrigerada, conforme orientações do fabricante e da legislação.</p>				
11	<p>CREME DE LEITE: EMBALAGEM DE 200G. Creme de leite: Creme de leite uso, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. Embalagem 200g. deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto</p>	UNIDADE	210	R\$ 3,90	R\$ 819,00
12	<p>EXTRATO DE TOMATE POLPA- Produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados</p>	UNIDADE	455	R\$ 3,80	R\$ 1.729,00



	sem pele, sem semente e corantes artificiais. Com composição básica: polpa de tomate, sal e açúcar. Cor vermelha, odor e sabor característicos. Deve estar isento de sujidades e fermentação, livre de qualquer deterioração. A validade mínima deve ser de 10 meses a contar da data da entrega. Acondicionado em sachê de 320g hermeticamente fechado e limpo, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto				
13	FARINHA DE MANDIOCA FINA- Farinha de mandioca, sem sujidade, próprio para consumo humano, cheiro adequado, cor bastante branca, tipo fina. Pacote de 1kg.	KG	210	R\$ 4,74	R\$ 995,40
14	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Embalagem de 1kg: Produto alimentício do tipo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, já incorporada com fermento químico em sua composição, destinada ao preparo de massas para bolos, tortas e similares, de uso culinário doméstico e institucional. Produto: Farinha de trigo com fermento químico incorporado; Peso líquido: 1kg; Tipo de fermento: Fermento químico em pó à base de bicarbonato de sódio e agentes ácidos, apropriado para panificação; enriquecida obrigatoriamente com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente (Portaria nº 193/2021 da Anvisa	EMB.	180	R\$ 7,04	R\$ 1.267,20



	<p>ou norma que a substitua); Cor: Branca a levemente creme; Odor e sabor: Característicos de farinha de trigo, sem odores ou sabores estranhos; Umidade máxima: 15% (conforme legislação); Validade mínima na entrega: 8 meses; Embalagem: Pacote de 1kg, feito em material resistente, seguro para alimentos, com identificação do produto, marca, data de fabricação, validade, lote, composição e número de registro no órgão competente (ANVISA/MAPA); Produto deve estar livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos; Armazenamento: Local seco, fresco, ventilado e protegido de luz solar direta. Deve atender integralmente às exigências da ANVISA, MAPA e demais órgãos de controle sanitário e de qualidade de alimentos; Registro válido no órgão competente; Embalagens devem conter rotulagem clara, conforme RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA.</p>				
15	<p>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1- Feijão carioca tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, sem violação e pacotes de 1kg. A validade mínima deve ser de 4 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto.</p>	KG	380	R\$ 8,60	R\$ 3.268,00



16	FEIJÃO PRETO Feijão de 1º qualidade- TIPO 1, novo, de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com registro no ministério da fazenda. PACOTE c/01 kg.	KG	260	R\$ 7,47	R\$ 1.942,20
17	FEIJÃO MACASSA Feijão. De 1º qualidade- TIPO 1, novo, de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com registro no ministério da fazenda. Pacote c/ 01 kg.	KG	260	R\$ 11,32	R\$ 2.943,20
18	FIGADO BOVINO- Fígado Bovino: congelado, de abate recente. - Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; - Textura e odor: Característico; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Deverá ser congelado à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA, Embalagem: - Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. - Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada. Rotulagem: Deverá estar de	KG	460	R\$ 15,71	R\$ 7.226,60



	<p>acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:- Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; - Identificação completa do produto, constando a sua especificação; - Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; - Peso líquido; Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: - Alteração de cor e odor no momento de entrega; - Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade: - Embalagens danificadas; Produto em processo de descongelamento</p>				
19	<p>FLOCÃO DE MILHO, FUBA, EMBALAGEM 500G. Flocos de milho pré-cozidos, isento de sujidades, mofo e fermentação, cor amarela, matéria-prima milho. Em embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto.</p>	UNIDADE	1.820	R\$ 2,20	R\$ 4.004,00



20	LEITE DE COCO EMB. 500ML- Leite de coco, com constituição básica: leite de coco, conservadores, estabilizantes, acidificantes e espessantes. Produto obtido a partir da trituração e prensagem da polpa albuminosa do coco maduro. Não deverá conter lactose e adição de açúcares. Embalagem de 500ml, íntegra, contendo data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações nutricionais	UNIDADE	190	R\$ 5,88	R\$ 1.117,20
21	MACARRÃO ESPAGUETE 500G. Macarrão tipo espaguete, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem de polietileno contendo 500g, íntegra, contendo data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações nutricionais. Com validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade.	UNIDADE	650	R\$ 6,00	R\$ 3.900,00
22	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL- Produto obtido pela fermentação de creme de leite com adição de cloreto de sódio e depois concentrado em batedeira e embalado em potes plásticos e em caixas de papelão ficando estocado em câmara fria até sua comercialização. Embalagem: 200g. Composição: Creme de leite e cloreto de sódio. Temperatura de Estocagem: Inferior a 10° C. Prazo de validade: 120 dias. Embalagem: Pote Conteúdo: 200g	UNIDADE	180	R\$ 15,00	R\$ 2.700,00
23	MARGARINA COMUM COM SAL, EMBALAGEM DE 250G. Produto gorduroso em emulsão estável com leite e outros ingredientes destinados a	UNIDADE	520	R\$ 4,79	R\$ 2.490,80



	alimentação humana. Com sal zero de gorduras trans, cor, sabor e cheiro próprio. Embalagem de 250g.				
24	OVOS DE GALINHA- de primeira qualidade, médio, pesando em torno de 50g, acondicionados em bandejas limpas sem sujidades ou mofo BANDEJA com 30 unidades cada, capaz de garantir as exigências necessárias quanto à quantidade no que se refere ao tamanho, além disso, que não tenha rachaduras, estejam quebrados, sujos ou fecundado.	BANDEJA	470	R\$ 27,48	R\$ 12.915,60
25	FRANGO INTEIRO COMPLETO CONGELADO - Frango inteiro, completo, congelado, obtido a partir de aves abatidas, incluindo pés, cabeça e vísceras acondicionadas (moela, fígado e coração), devidamente limpo, resfriado e embalado, próprio para o consumo humano. Ave inteira, sem cortes, limpa, eviscerada, congelada; Cabeça, pés e vísceras comestíveis (coração, fígado e moela); congelado, com temperatura igual ou inferior a -12°C no momento da entrega; característica de carne fresca, de tonalidade clara, sem manchas ou hematomas; típico de carne fresca, sem odores estranhos ou desagradáveis; Embalagem: Plástica transparente, atóxica, selada e resistente, apropriada para alimentos congelados; Deve conter, de forma legível, nome do produto, peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ do produtor, temperatura de conservação recomendada, constando	KG	1.450,00	R\$ 17,01	R\$24.664,50



	obrigatoriamente registro no SIF. Validade mínima na entrega: 90 dias.				
26	<p>PEIXE FILÉ DE MERLUZA- Filé de Merluza -Descrição do produto: Filé de merluza, congelado, sem espinhas, sem pele. - Coloração: Própria da espécie; - Odor: Característico da espécie; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. O peixe deverá sofrer processo de congelamento em temperatura não superior a -21°C (vinte e um graus centígrados negativos). Deverá ser mantido à temperatura de -15°C (quinze graus centígrados negativos). A presença de aditivos deverá estar em conformidade com Portaria nº 685, de 27/08/98 - SVS/MS. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA. Embalagem: - Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente, contendo de 1 a 3 kg, conforme for necessário; - Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada. Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no</p>	KG	460	R\$ 25,95	R\$ 11.937,00





	<p>SIF; - Identificação completa do produto, constando a sua especificação; Data de envasamento e prazo de validade; - Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; - Peso líquido; Transporte: veículo de transporte com carroceria fechada, refrigerado e certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária, e em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Data de fabricação: no máximo 06 meses da data de entrega. Data de validade: de 04 a 06 meses a partir da data de entrega. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: - Alteração de cor e odor no momento de entrega. - Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade. - Embalagens danificadas. - Produto em processo de descongelamento. - Produto que apresentar alterações de cor, odor e textura pós o descongelamento. Produto com espinhas</p>				
27	SAL REFINADO IODADO- Sal Iodado e Refinado Com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno e vedado. Pacotes de 1 Quilo	KG	156	R\$ 2,47	R\$ 385,32
28	SALSICHA TIPO TRADICIONAL - ORIGEM SUÍNA E BOVINA - FORNECIMENTO POR KG. Produto cárneo industrializado,	KG	280	R\$ 11,07	R\$ 3.099,60



	<p>do tipo salsicha tradicional, elaborado a partir de carnes suína e bovina, com adição de ingredientes permitidos, embutida em invólucro comestível ou removível, cozida, pronta para consumo após aquecimento. Deve apresentar cor, sabor, textura e odor característicos; Cor: Rosa-a vermelhada; Textura: Firme, uniforme, sem rachaduras, deformações ou presença de materiais estranhos. O produto deve estar devidamente embalado, com todas as informações obrigatórias conforme a legislação sanitária vigente, e inspecionada por órgão oficial SIF. Produto deve atender integralmente aos regulamentos técnicos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Unidade de fornecimento por kg. Validade mínima na entrega: Refrigerada: mínimo de 30 dias; Congelada: mínimo de 90 dias.</p>				
29	<p>SUCO ARTIFICIAL EM PÓ SABOR GUARANÁ. Caixa de Suco artificial em pó, sabor Guaraná. Embalagem primária em papel alumínio com 18g de pó, embalagem secundária em caixa de papelão contendo 15 unidades de sachês de suco aromatizados.</p>	CAIXA	40	R\$ 14,95	R\$ 598,00
30	<p>SUCO ARTIFICIAL EM PÓ SABOR LARANJA. Caixa de Suco artificial em pó, sabor Laranja. Embalagem primária em papel alumínio com 18g de pó, embalagem secundária em caixa de papelão contendo 15 unidades de sachês de suco aromatizados.</p>	CAIXA	40	R\$ 14,95	R\$ 598,00



31	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ SABOR MARACUJÁ. Caixa de Suco artificial em pó, sabor Maracujá. Embalagem primária em papel alumínio com 18g de pó, embalagem secundária em caixa de papelão contendo 15 unidades de sachês de suco aromatizados.	CAIXA	40	R\$ 14,95	R\$ 598,00
32	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ SABOR MORANGO. Caixa de Suco artificial em pó, sabor Morango. Embalagem primária em papel alumínio com 18g de pó, embalagem secundária em caixa de papelão contendo 15 unidades de sachês de suco aromatizados.	CAIXA	40	R\$ 14,95	R\$ 598,00
33	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ SABOR UVA. Caixa de Suco artificial em pó, sabor Uva. Embalagem primária em papel alumínio com 18g de pó, embalagem secundária em caixa de papelão contendo 15 unidades de sachês de suco aromatizados.	CAIXA	40	R\$ 14,95	R\$ 598,00
34	VINAGRE - Vinagre de Alcool 1ª Qualidade- sabor agradável, produto acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. A condicionado em frasco plástico com tampa inviolável hermeticamente. Unidades de 500 ml. Com validade mínima de 12 meses da data de entrega	UNIDADE	260	R\$ 2,03	R\$ 527,80
35	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200G. Produto obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, submetido a	UNIDADE	490	R\$ 11,31	R\$ 5.541,90



	tratamento e processamento tecnológico adequados, e que assegurem sua apresentação e conservação até o momento do consumo; envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de luz, sem umidade, e não poderão conter substâncias estranhas ao produto de origem. Embalagem de 200g íntegra, contendo data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações nutricionais.				
36	ÓLEO DE SOJA Tipo 01. Óleo comestível refinado de soja. Embalagem de plástico (pet) de 900ml. Obtido de espécie vegetal I isento de ranço e substâncias estranhas, adequada para as condições previstas de armazenamento. Unidade c/ 900ml. Com validade de 10 meses da data de entrega.	UNIDADE	455	R\$ 11,79	R\$ 5.364,45
37	AMIDO DE MILHO, DE 500G. Produto amilacio extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de sujidades e ou parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto ideal para o preparo de mingaus, bolos e outros, com aspecto, sabor, odor e cor próprio. validade mínima de 06 meses da data de entrega. 500g.	UNIDADE	180	R\$ 7,37	R\$ 1.326,60
38	COLORAU EM PÓ DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM DE 100G- Colorífico em Pó De 1ª qualidade, fino homogêneo obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos. Limpos, dessecados e moídos de coloração vermelho intenso,	UNIDADE	190	R\$ 1,66	R\$ 315,40



	isento de materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com 100G				
39	TEMPERO MISTO 100G- Tempero misto obtido a partir de cominho e pimenta do reino selecionados. Com cheiro e cor próprios. De primeira qualidade. 100g	UNIDADE	190	R\$ 1,20	R\$ 228,00
40	SARDINHA ENLATADA. Sardinha de molho de tomate, embalagem abre fácil, em molho de tomate, eviscerada e descamada, livre de nadadeiras/barbatanas, cauda e cabeça. Embalagem lata de 125g , devidamente identificada com nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Embalagem sem violação, amassados e ferrugens, prazo de validade visível.	LATA	410	R\$ 8,71	R\$ 3.571,10

4. DO VALOR ESTIMADO:

4.1 Foram realizadas pesquisas de preço em diferentes órgãos no mercado, e os valores obtidos têm caráter estimativo, e, com base no Mapa de Média que será anexo ao processo, obtivemos o valor total de **R\$ 185.588,42 (Cento e oitenta e cinco mil, quinhentos e oitenta e oito reais e quarenta e dois centavos)**.

5. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

5.1. Considerando o Decreto Municipal nº 117/2024 que regulamenta a Lei Federal nº 14.133/2021, indica a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns,



incluídos os serviços comuns de engenharia, no âmbito da Administração Pública Municipal.

5.2. Diante do exposto no item anterior, esta licitação ocorrerá na modalidade Pregão Eletrônico.

5.3. O critério de julgamento será o **MENOR PREÇO POR ITEM.**

5.4. O pregão eletrônico é uma modalidade de licitação pública utilizada para a aquisição de bens e serviços de maneira ágil, eficiente e transparente. Quando realizado de forma regional, o pregão eletrônico pode trazer diversos benefícios para a administração pública e para os participantes. Conforme o **DECRETO MUNICIPAL Nº120/2024**, que regulamenta a regionalidade no Município de Xexéu, nas contratações públicas de bens, serviços e obras, deverá ser concedido tratamento diferenciado e favorecido e diferenciado e simplificado para às microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, agricultor familiar, produtor rural pessoa física e sociedade cooperativa de consumo, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de Dezembro de 2006 e alterações, objetivando:

I - A promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional; ampliação da eficiência das políticas públicas;

II - O incentivo à inovação tecnológica;

III - O fomento do desenvolvimento local, através do apoio aos arranjos produtivos locais e associativismo; e

IV - Estimular o uso do poder de compra do Município, articulando diversos fatores e agentes, em uma ação integrada e abrangente, promovendo assim o desenvolvimento socioeconômico do Município de Xexéu.

V - Agilidade e eficiência no atendimento às demandas de forma rápida, devido à proximidade geográfica.

VI - Redução de custos da contratação, pelo fato da proximidade das empresas contratadas no que se refere a transporte e logística, resultando em economia para a administração pública.

VII - Qualidade dos serviços ofertados, pois as empresas locais ou regionais têm maior conhecimento das necessidades e peculiaridades do município, garantindo a prestação de serviços de qualidade.

5.5. Havendo a necessidade de efetivar a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, conclui-se que, uma vez cabível a realização de processo licitatório destinado exclusivamente à participação de ME e EPP nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$



80.000,00 (oitenta mil reais), e diante da existência de no mínimo 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como ME e EPP sediados local ou regionalmente, é lícito à implementação da licitação com a exclusividade local ou regional, conforme estabelecido no Art. 49, II da LC 123/2006.

5.6. Diante do exposto, a regionalização do processo de aquisição emerge como uma estratégia promissora. Ao concentrar as compras em fornecedores locais, é possível permitir uma melhor adaptação às necessidades específicas da administração pública, garantindo que os fornecedores atendam às particularidades locais. Além disso, há uma maior agilidade no processo, permitindo responder de forma mais rápida e eficiente a qualquer necessidade, não somente reduzindo os custos de transporte e logística, assim como a diminuição do impacto ambiental.

5.7. Outro ponto relevante é que a aquisição de gêneros alimentícios por meio da regionalização permite uma comunicação mais direta e eficaz com os fornecedores, possibilitando respostas mais ágeis às demandas e garantindo a continuidade das atividades dos setores envolvidos. Além disso, a regionalização proporciona maior controle e transparência nas compras públicas, favorecendo o atendimento às necessidades específicas de cada região e contribuindo para a elevação dos padrões de qualidade dos produtos adquiridos.

Desta forma, a realização de um pregão eletrônico para a Aquisição de Gêneros Alimentícios, com itens exclusivos e regionalizados destinados a microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), com valores de até oitenta mil reais, torna-se essencial para garantir eficiência, qualidade e economicidade no processo de contratação.

Para efeitos da regionalidade, considera-se:

Âmbito regional - limites geográficos dos Municípios integrantes da Região de Desenvolvimento da Mata Sul - **RD 10 do Estado de Pernambuco**, de acordo com o Art. 1º, inciso X da Lei Complementar Estadual nº 388, de 27 de abril de 2018 e suas atualizações, sendo eles: **Água Preta, Amaraji, Barreiros, Belém de Maria, Catende, Chã Grande, Cortês, Escada, Gameleira, Jaqueira, Joaquim Nabuco, Marajal, Palmares, Primavera, Quipapá, Ribeirão, Rio Formoso, São Benedito do Sul, São José da Coroa Grande, Sirinhaém, Tamandaré, Vitória de Santo Antão, Xexéu.**

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

10 302 1012 ASSISTÊNCIA AMBULATORIAL E HOSPITALAR ESPECIALIZADA
10 302 1012 2103 0000 Manutenção dos Serviços Hospitalares e Ambulatoriais
3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS



001.001 Recursos Próprios do Município

300.022 M.A.C – MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE

7. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL:

- 7.1. O contrato oriundo dessa licitação terá vigência **até 12(doze) meses** podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, respeitando a vigência máxima decenal, conforme previsão contida no art. 106 e 107, da Lei nº 14.133/21;
- 7.2. Admite-se a prorrogação do instrumento contratual pelo período disposto no artigo 106 e 107, da Lei nº 14.133/21, desde apresentada a declaração de vantajosidade da manutenção da contratação devidamente expedida pelo gestor do contrato.
- 7.3. O contratado deverá realizar os fornecimentos em estrita conformidade com as especificações técnicas exigidas pela contratante, bem como realizará a entrega nos locais estipulados no termo de referência.

8. DA CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DO CONTRATO:

- 8.1. Depois de homologado o resultado deste Pregão, a licitante vencedora será convocada para assinatura do contrato, dentro do prazo de **até 03 (três) dias**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 8.2. A recusa injustificada da empresa vencedora em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido acarretará a aplicação das penalidades estabelecidas pela Administração Pública.
- 8.3. Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, deixar de assinar o contrato, será designada nova sessão pela autoridade competente para o exame, pelo Agente e Contratação/Pregoeiro, da oferta subsequente de menor preço e respectiva negociação com o seu autor. Após a negociação, o(a) Pregoeiro decidirá sobre a aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.



8.4. As empresas que não forem sediadas no Município de Xexéu podem enviar os contratos assinados digitalmente via e-mail para o cpl@xexeu.pe.gov.br

9. DO PRAZO, CONDIÇÕES E LOCAL DA ENTREGA:

9.1. Os materiais/serviços deverão ser entregues/executados imediatamente no **prazo de até 05 (cinco) dias úteis**, conforme quantidade e local solicitado indicado em ordem de fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de Saúde;

9.2. O objeto desta contratação deverá ser entregue, **parceladamente**, pelas empresas licitantes vencedoras, por sua conta, risco e expensas, nas quantidades solicitadas, pelo órgão e entidades participantes, de acordo com suas necessidades;

9.3. Os materiais/serviços deverão ser entregues/executados acondicionados em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua originalidade e integridade, e devem estar acondicionados e embalados conforme praxe do fabricante, protegendo o produto durante o transporte e armazenamento, com indicação do material contido, volume, data de fabricação, fabricante, procedência, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor;

9.4. A(s) Contratada(s) ficará(ão) obrigada(s) a trocar(em) o(s) materiais(s) que vier(em) a ser(em) recusado(s) por não atender(em) à(s) especificação(ões) do Termo de Referência, sem que isto acarrete qualquer ônus à administração ou importe na relevância das sanções previstas na legislação vigente. O prazo para entrega do(s) novo(s) produto(s) será de até 48 (quarenta e oito) horas contadas em dias úteis, a partir da notificação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

9.5. O fornecedor compromete-se a substituir ou repor os materiais quando:

9.5.1. Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;

9.5.2. O material não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;

9.5.3. Houver na entrega materiais deteriorados ou impróprios para o consumo, quando for o caso;

9.5.4. O material que não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Termo de Referência e no



Edital;

- 9.5.5.** O material apresentar temperatura superior ao estabelecido nas especificações no ato da entrega, quando for o caso.
- 9.5.6.** Os produtos serão recebidos definitivamente após a verificação da qualidade, de acordo com todas as especificações constantes no Termo de Referência, e quantidade, de acordo com a ordem de fornecimento, com consequente aceitação, mediante atestado do setor responsável.
- 9.5.7.** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato;
- 9.5.8.** Em caso de recusa do recebimento do produto, em qualquer das hipóteses descritas no subitem anterior, o licitante vencedor terá o prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, para remoção e substituição do produto, sem qualquer ônus à administração municipal, sob pena de inadimplemento contratual caso se faça necessário para a devida readequação de despesas futuras.
- 9.5.9.** Os materiais serão recebidos da seguinte forma: Aplicam-se aos recebimentos provisório e definitivo, as demais condições estabelecidas no artigo 140, da Lei Federal nº 14.133/21.
- a) **Provisoriamente:** os materiais serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dia útil, pelo responsável do acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, proposta e contrato. O recebimento provisório é o ato pelo qual o material encomendado é entregue no local previamente designado, não implicando, necessariamente, aceitação, mas apenas a transferência da responsabilidade pela guarda e conservação do material, do fornecedor à unidade recebedora, independentemente da descrição contida na nota fiscal, juntamente com a assinatura de quem tenha recebido o material;
- b) **Definitivamente:** em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório; mediante “**ATESTO**” na nota fiscal/fatura; após, a comparada adequação dos termos da proposta e do contrato, desde que não se verifiquem defeitos ou imperfeições. O recebimento definitivo é o ato pelo qual o servidor competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, nesse caso, responsável pela quantidade e



perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas na Nota de Empenho, contrato de aquisição ou outros instrumentos.

10. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

10.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pelo órgão Contratante conforme previsão do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo a CONTRATADA fornecer todas as informações solicitadas no prazo máximo de 01 (um) dia útil após o recebimento da Ordem de Fornecimento/Serviços e solicitação de informações pelo gestor e fiscal.

10.2. As decisões e providências que ultrapassem a competência dos representantes deverão ser solicitadas aos seus superiores, no prazo do item anterior, visando à adoção das medidas necessárias;

10.3. A fiscalização e a gestão do contrato ficarão a cargo de servidores distintos designados pelo órgão contratante que deverão acompanhar, fiscalizar e verificar a conformidade das entregas e serão designados por meio de Portaria.

10.4. A comunicação entre a Contratante e a Contratada se dará preferencialmente por meio de e-mail e contato telefônico sem prejuízo de outros meios disponíveis.

I. Do Fiscal do Contrato:

a) Responsabilização pela vigilância e garantia da regularidade e adequação do fornecimento/prestação de serviços;

b) Ter pleno conhecimento dos termos contratuais que irá fiscalizar, principalmente de suas cláusulas, assim como das condições constante neste Termo de Referência, com vistas a identificar as obrigações in concreto tanto da contratante quanto da contratada;

c) Conhecer e reunir-se com o preposto da contratada com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato;

d) Exigir da contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do Termo de Referência.



- e) Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência contratual e seu efetivo resultado;
- f) Recusar serviço ou fornecimento irregular, não aceitando entrega diversa daquela que se encontra especificado neste Termo de Referência e respectivo contrato, assim como observar, para o correto recebimento, a hipótese de outro oferecido em proposta e com qualidade superior ao especificado e aceito pela Administração;
- g) Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela empresa;
- h) Comunicar formalmente ao gestor do contrato as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a contratada;

II. Do Gestor do Contrato

- a) Consolidar as avaliações recebidas e encaminhar as consolidações e os relatórios à Contratada;
- b) Apurar o percentual de desconto da fatura correspondente;
- c) Solicitar abertura de processo administrativo visando à aplicação de penalidade cabível, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- d) Emitir avaliação da qualidade do objeto fornecido;
- e) Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;
- f) Analisar relatórios e documentos enviados pelos fiscais do contrato;
- g) Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelos fiscais;
- h) Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela Contratada, mediante a observância das exigências contratuais e legais;
- i) Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando que o valor do contrato não seja ultrapassado;
- j) Orientar o fiscal do contrato para a adequada observância das cláusulas contratuais.

11. DAS SANÇÕES:

11.1 Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, o PROPONENTE e o CONTRATADO que:

- I. Der causa à inexecução parcial do contrato;



- II. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Der causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para a dispensa;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da dispensa sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a dispensa ou prestar declaração falsa durante a dispensa ou a execução do contrato;
- IX. Fraudar a dispensa ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores/prestadores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- XII. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da dispensa;
- XIII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- XIII. O PROPONENTE e o CONTRATADO que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficarão sujeitos, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
 - A)** Advertência pela falta do subitem “I” desta contratação direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
 - B)** Multa de 10% (dez por cento) ART. 156 §3º da Lei nº 14.133/21 sobre o valor do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor/prestador, por qualquer das infrações dos subitens “I ao XII”;
 - C)** Impedimento de licitar e contratar com o Município de Xexéu, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens II a VII, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
 - D)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e



máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens VIII a XII, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave.

11.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3. A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.4. As peculiaridades do caso concreto;

11.5. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.6. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

11.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

11.8. A aplicação das sanções, em hipótese alguma, exime a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

11.9. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

11.10. Havendo indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção) como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente para apuração da conduta típica em questão.

11.11. Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo de Aplicação de Penalidade, que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/prestador, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 117/2024.

12. DO REAJUSTES DE PREÇOS

12.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

12.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.



12.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

12.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

12.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

12.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

12.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

13. DO REEQUILIBRIO ECONÔMICO E FINANCEIRO

13.1. Será assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, de acordo com o art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021.

13.2. Considerando a flutuação dos preços do mercado, fica estabelecido que as variações para mais ou para menos dos preços de até 5% (cinco por cento) do valor atual do contrato, não será configurado álea extraordinária e extracontratual, devendo as partes absorver tais variações pelo preço ofertado. Percentuais superiores aos 5% estabelecidos serão avaliados pela administração para fins de concessão do reequilíbrio contratual ou não.

13.3. Será levado em consideração na análise do pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, eventual desconto ofertado pela contratada sobre o valor estimado do processo na fase de lances.

14. DOS CRITÉRIOS E PRAZO DE PAGAMENTO





14.1. A nota fiscal deverá ser encaminhada, acompanhada das certidões de regularidade na forma prevista neste termo de referência, se a contratada apresentar os seguintes documentos: Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, Estadual e Municipal, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), FGTS e a Situação perante o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS);

14.2. O pagamento deverá ser efetuado à Contratada, em até 30 (trinta) dias corridos, à vista de termo de recebimento definitivo dos bens ou de recibo, conforme o caso, acompanhado da apresentação de Nota Fiscal / fatura discriminativa, devidamente atestada pelo servidor competente.

14.3. Na nota fiscal/fatura deverá constar a descrição dos produtos entregues, bem como a quantidade, o preço unitário e o preço total de cada um deles, bem como, todas as certidões de regularidade fiscal;

14.4. Na nota fiscal/fatura deverá ser indicado o nome do Banco, nome e número da agência e número da conta corrente onde será creditado o valor relativo ao pagamento constante naquele documento;

14.5. A Administração Municipal efetuará as retenções tributárias obrigatórias.

14.6. Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária;

14.7. A Contratada é responsável pelos pagamentos de quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução do contrato.

14.8. A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

15. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

15.1.01 (uma) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, com o objeto da presente licitação, mediante apresentação de **ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**, fornecido por pessoa



jurídica de direito público ou privado, devidamente assinado por quem de direito, que ateste que o licitante fornece (ou forneceu) satisfatoriamente o objeto similar aos constantes da presente licitação.

15.2. As licitantes deverão disponibilizar, quando solicitadas, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados de capacidade técnica apresentados.

15.3. Não serão aceitos atestados emitidos pelo licitante, em seu próprio nome, nem qualquer outro em desacordo com as exigências do edital.

15.4. Licença de funcionamento emitida pela **Vigilância Sanitária** referente ao domicílio ou sede da empresa, devidamente atualizada, com objeto pertinente a licitação.

16. DA PROPOSTA COMERCIAL

16.1. A proposta de Preços deverá conter:

16.1.1. Preços com valores expressos em real, inclusive por extenso, considerando todos os serviços a serem prestados, incluindo impostos e demais despesas necessárias à execução do objeto desta contratação.

16.1.2. Na proposta de preço, deve constar declaração de que no preço praticado, estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas, incidentes sobre o objeto licitado até a entrega definitiva, devendo, ainda, apresentar as seguintes indicações:

16.1.2.1. Preço unitário total por item, em real, do objeto, conforme especificações, entendido o preço total como sendo preço unitário multiplicado pela quantidade solicitada, obrigatoriamente em algarismos arábicos e por extenso, prevalecendo, em caso de divergência, o produto do valor ofertado como preço unitário por extenso, pela quantidade licitada. Deverão estar incluídos no preço total ofertado todos os custos e quaisquer encargos que venham a incidir na prestação de serviço do objeto.

16.1.2.2. Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de sua apresentação.

16.1.2.3. Assinatura do representante da empresa legalmente estabelecida.

16.1.3. Os valores unitários e global não podem ultrapassar os valores estimados. As propostas serão julgadas pelo menor preço.



16.2. O licitante deverá indicar o fabricante, marca, modelo, ficha técnica do produto (quando for o caso) ou qualquer outro documento que especifique o objeto de forma a facilitar a avaliação da conformidade da proposta com as especificações constantes neste Termo de Referência.

17. DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1. É vedada a subcontratação, salvo nos casos expressa e previamente autorizados pela Contratante.

18. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

18.1. É vedada a participação de empresas consorciadas, uma vez que não há no sistema legal regedor das licitações imposição da aceitabilidade de consórcio, ficando, em razão disso, a Administração Pública, e no exercício de seu poder discricionário, com liberdade de promover referida limitação, desde que, é claro, o faça atento ao princípio constitucional e administrativo da razoabilidade.

18.2. Esclareça-se que a vedação de participação de Empresas constituídas sob a forma de consórcio se deve a restrição sobremaneira a competitividade do Certame, posto que, empresas que poderiam competir entre si, estariam reunidas e apresentando um único preço no Processo em prejuízo dos Princípios da Competitividade e Economicidade, além da necessidade de sigilo de informação.

18.3. Neste caso, a especificidade do objeto, por tratar-se de simples fornecimento, que não cabe divisibilidade, torna-se inviável admitir consórcio.

19. DA RESCISÃO CONTRATUAL

19.1. Constitui motivo de rescisão do Contrato, assegurados o contraditório e a ampla defesa, a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/21 e suas alterações, desde que cabíveis a presente contratação.

19.2. O Contrato será rescindido em caso de contingenciamento de recursos que impeça o empenho.



20. DA GARANTIA CONTRATUAL

20.1. Poderá ser prestada, no prazo de 5 (cinco) dias após assinatura do contrato, em favor da CONTRATANTE, garantia de execução contratual, no percentual de até 5% (cinco por cento) do valor do contrato, ressalvada a modalidade de garantia sob a forma de caução em dinheiro, que deverá ser prestada no momento da assinatura do contrato, nos termos do artigo 98 da Lei nº 14.333/21, em uma das modalidades de garantia previstas no diploma legal citado.

20.2. A CONTRATADA poderá optar, pela garantia nas seguintes opções:

- I. caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;
- II. seguro-garantia;
- III. fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

21. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

21.1. Receber o objeto nas condições estabelecidas no Termo de Referência;

21.2. Verificar a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes no Termo de Referência e da proposta para fins de aceitação e recebimento definitivo;

21.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido para que seja substituído, reparado ou corrigido;

21.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada através de servidor responsável designado;

21.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência;

21.6. Fornecer atestado de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;

21.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculadas à execução do contrato, bem como



por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

22. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

22.1. Fornecer o objeto no prazo e na forma de entrega estabelecidos no Termo de Referência e na proposta, com indicações referentes à marca/fabricante, ficando sujeita à multa estabelecida no contrato, bem como às prescrições da Lei das Licitações e Contratos Administrativos, respondendo pelas consequências de sua inobservância total ou parcial;

22.2. Manter-se, durante toda a vigência e execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, com as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência;

22.3. Atender ao chamado e/ou à correção do defeito dentro do prazo estabelecido neste instrumento. **A não realização dentro do prazo, a Contratada estará sujeita à multa estabelecida no Contrato;**

22.4. Aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos ou supressões do fornecimento ora contratado, que porventura se fizerem necessários, a critério da Contratante;

22.5. Assumir integral responsabilidade sobre extravios ou danos ocorridos no transporte dos objetos, qualquer que seja sua causa;

22.6. Comunicar, por escrito, à Contratante, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer no fornecimento do objeto contratado;

22.7. Arcar com todas as despesas decorrentes de uma eventual substituição do objeto, em caso de reposição do mesmo;

22.8. Prestar esclarecimentos ao Contratante, quando solicitado, no que for referente à entrega e a quaisquer ocorrências relacionadas aos produtos;

22.9. Assumir integral responsabilidade pelos danos eventuais causados à contratante ou a terceiros no fornecimento ora ajustado, não excluindo ou reduzindo tal responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento realizado pela Contratante;

22.10. Assumir responsabilidade por todos os gastos com encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o MUNICÍPIO DE XEXÉU;



- 22.11.** Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação;
- 22.12.** Responsabilizar-se pelo Transporte do produto objeto do presente termo de referência, e todos os ônus, relativos ao fornecimento, inclusive frete, desde a origem até sua entrega no local de destino, bem como cumprir, as normas adequadas relativas ao transporte do produto objeto do presente termo;
- 22.13.** Entregar o produto acondicionado de forma adequada garantindo sua integridade física;
- 22.14.** Responsabilizar-se por quaisquer multas ou despesas de qualquer natureza em decorrência de descumprimento de qualquer cláusula ou condição do contrato, dispositivo legal ou regulamento, por sua parte;
- 22.15.** Observar rigorosamente todas as especificações gerais, que originou esta contratação e de sua proposta;
- 22.16.** Manter número telefônico e e-mail atualizados de escritório ou firma para contato e intermediação junto a contratante.

23. DO FORO

- 23.1.** As partes, ora contratadas, fica eleito o Fórum da Comarca de Água Preta/PE, excluindo-se qualquer outro por mais privilegiado ou especial que seja, para dirimir qualquer dúvida ou ações, porventura, oriundas do presente contrato.

24. . DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 24.1.** Os casos omissos neste Instrumento serão resolvidos pelas normas contidas no Edital e nos termos da Legislação pertinente.
- 24.2.** O Fornecedor fica obrigado a manter durante a execução deste instrumento, todas as condições de habilitação e qualificação estipuladas neste Termo de Referência.

Xexéu/PE, 15 de Julho de 2025.





PREFEITURA DO
Xexéu
MINHA CIDADE, MEU LUGAR!

ELABORADO POR:

WELLUNA LÚCIA MENDES DO RIO
Diretora do Setor de Planejamento e Compras
Portaria Municipal nº 007/2025

ANALISADO E VALIDADO POR:

JADECIR GONÇALVES DA SILVA LINS
Secretário Municipal de Saúde
Portaria Municipal nº 003/2025





ADENDO I
DAS ESPECIFICAÇÕES, DOS QUANTITATIVOS E DOS VALORES ESTIMADOS

PLANILHAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTID. ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL TIPO 1- EMBALAGEM DE 1KG- Açúcar cristal tipo 1. Sacarose obtida da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce. Sem fermentação; isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Acondicionados em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1kg, embalados em fardos lacrados, livres de violação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante	KG	650	R\$ 5,28	R\$3.432,00
2	ARROZ PARBOILIZADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE EMB. 1KG- Arroz parboilizado, de primeira qualidade, sem sujidades (sementes, pedras ou cascas), eletronicamente selecionado. Acondicionados em embalagem de 1kg. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de	KG	650	R\$ 5,72	R\$ 3.718,00



	validade, quantidade do produto e número do registro				
3	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, EMBALAGEM DE 500ML. Azeite de Oliva Extra virgem, com acidez de 0,8%: o produto deverá estar de acordo com a NTA 50, Instrução Normativa MAPA 01/2012 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Produto extraído do fruto da oliveira (Oleia europeia L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,8 %. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 500 ml. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10 kg	UNIDADE	80	R\$ 42,70	R\$ 3.416,00
4	BISCOITO DOCE MARIA Embalagem de polietileno de 400g. Constituição básica: farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Creme de Milho, Açúcar Invertido, Sal, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio), Acidulante Ácido Láctico, Melhorador de Farinha Protease (INS 1101 i) e aromatizante. Embalagem individualizada atóxica de 400g. Data de fabricação deve estar em local visível da embalagem. A embalagem deve conter	UNIDADE	650	R\$ 5,43	R\$ 3.711,50



	externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega				
5	BOLACHA SALGADA. Bolacha salgada, embalagem de 400g, embalagem individualizada atóxica. Constituição básica: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, extrato de malte, açúcar invertido, amido, fermento biológico, açúcar, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e melhorador de farinha protease (INS 1101 i). Data de fabricação deve estar em local visível da embalagem. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.	UNIDADE	650	R\$ 5,49	R\$ 3.568,50
6	MORTADELA EMBALADA TIPO PEÇA INTEIRA CONDIÇÃO DE FORNECIMENTO kg. -Produto cárneo industrializado, do tipo embutido cozido, à base de carne suína, bovina ou mista, com adição de gordura, condimentos e aditivos permitidos por legislação, apresentado em fatias ou peça inteira. Produto de consumo humano, submetido a tratamento térmico adequado, pronto para consumo direto ou preparo culinário. A mortadela deverá ser embutida	KG	165	R\$ 14,91	R\$ 2.460,15



	<p>adequadamente para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra contaminação. Embalagem: Primária em plástico flexível atóxico e selado, própria para contato com alimentos; secundária (caixa ou fardo) resistente, protegendo contra contaminações e danos físicos; Peso da unidade: será fornecido por kg. Características organolépticas: coloração rosada uniforme, sabor e odor típicos, sem presença de mofo, bolores ou sinais de deterioração; Temperatura de conservação: refrigerado entre 0°C e 10°C ou conforme orientação do fabricante; Validade mínima na entrega: 60 dias (para embalagens fechadas); Produto deve estar devidamente registrado no SIF/DIPOA (Serviço de Inspeção Federal ou estadual equivalente); Rótulo deve conter: nome do produto, composição, peso, data de fabricação, validade, lote, dados do fabricante e número do SIF; Produto deve estar livre de fragmentos metálicos, plásticos ou qualquer outro corpo estranho.</p>				
7	<p>CAFÉ EM PÓ, TORRADO MOÍDO, EMBALAGEM DE 250G. Café Torrado e Moído, de 1º Qualidade, com categoria de qualidade tradicional, aroma e sabor característico do produto. Acondicionado em embalagem 250g. Com selo ABIC e/ou Laudos Laboratoriais</p>	PACOTE	700	R\$ 19,81	R\$ 13.867,00
8	<p>CALDO DE GALINHA- Caixa com contendo 6 tabletes, com aproximadamente 57g. Prazo</p>	CX	300	R\$ 2,95	R\$ 885,00



	de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data de entrega				
9	<p>CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE – FORNECIMENTO POR QUILOGRAMA (KG) -</p> <p>Carne bovina de primeira qualidade, tipo coxão mole, proveniente de animais sadios, inspecionados e abatidos sob fiscalização sanitária oficial. Produto sem osso, congelado, com teor máximo de 10% de gordura e sebo, apresentando cor, cheiro e sabor característicos, sem sinais de deterioração, pronto para o consumo após o devido preparo térmico. Produto: Carne bovina tipo coxão mole, sem osso, de primeira qualidade; Apresentação: Congelada, em peças inteiras ou proporcionadas, conforme necessidade da contratante; Teor de gordura e sebo: Máximo de 10% do peso total da peça; Cor: Vermelho característico, sem manchas ou escurecimentos anormais; Odor e sabor: Próprios de carne fresca, sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Conservação: Produto congelado a -12°C ou inferior, mantendo a cadeia de frio durante todo o transporte e armazenamento; Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, selado e apropriado para produtos alimentícios, contendo etiqueta com as seguintes informações: nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ do fornecedor, constando obrigatoriamente registro no SIF, temperatura de conservação;</p>	KG	460	R\$ 53,44	R\$ 24.582,40





	Validade mínima na entrega: 90 dias; O produto deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e ter transporte e comercialização liberados pela ADAGRO.				
10	CHARQUE PÁ – FORNECIMENTO POR QUILOGRAMA (KG)- Carne bovina salgada e parcialmente dessecada, do tipo charque pá, obtida a partir de cortes dianteiros da carcaça bovina, submetida a processo de salga seca e desidratação parcial, apropriada para o consumo humano. Produto com características típicas de cor, odor e sabor, livre de ossos, e acondicionado em embalagem apropriada, com todas as informações obrigatórias e sob fiscalização sanitária oficial. Produto: Charque tipo pá (corte dianteiro bovino salgado e desidratado); Matéria-prima: Carne bovina de animais abatidos sob inspeção sanitária oficial (SIF ou SIE); Apresentação: Peça inteira ou fracionada, salgada e parcialmente desidratada; Teor de umidade: Máximo de 50%; Teor de sal (cloreto de sódio): Máximo de 15%; Cor: Vermelho escuro/brilhante característico do produto curado, sem manchas ou escurecimentos anormais; Odor e sabor: Próprios do produto, sem presença de odores estranhos ou sinais de rancificação; Textura: Firme e consistente, sem presença de mofo, limo ou deterioração; Embalagem: Plástica, transparente, atóxica, resistente, selada e adequada para produtos alimentícios,	KG	460	R\$ 41,00	R\$ 18.860,00



	contendo rótulo com as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante constando obrigatoriamente registro no SIF, temperatura de armazenamento recomendada; Validade mínima na entrega: 90 dias; Unidade de fornecimento: Quilograma (kg); Armazenamento e transporte: Em local seco, ventilado, protegido de luz solar direta, podendo ser armazenado em temperatura ambiente ou refrigerada, conforme orientações do fabricante e da legislação.				
11	CREME DE LEITE: EMBALAGEM DE 200G. Creme de leite: Creme de leite uso, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. Embalagem 200g. deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto	UNIDADE	210	R\$ 3,90	R\$ 819,00
12	EXTRATO DE TOMATE POLPA- Produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem semente e corantes artificiais. Com composição básica: polpa de tomate, sal e açúcar. Cor vermelha, odor e sabor característicos. Deve estar isento de sujidades e fermentação, livre de qualquer deterioração. A validade mínima deve ser de 10 meses a contar	UNIDADE	455	R\$ 3,80	R\$ 1.729,00



	da data da entrega. Acondicionado em sachê de 320g hermeticamente fechado e limpo, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto				
13	FARINHA DE MANDIOCA FINA- Farinha de mandioca, sem sujidade, próprio para consumo humano, cheiro adequado, cor bastante branca, tipo fina. Pacote de 1kg.	KG	210	R\$ 4,74	R\$ 995,40
14	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Embalagem de 1kg: Produto alimentício do tipo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, já incorporada com fermento químico em sua composição, destinada ao preparo de massas para bolos, tortas e similares, de uso culinário doméstico e institucional. Produto: Farinha de trigo com fermento químico incorporado; Peso líquido: 1kg; Tipo de fermento: Fermento químico em pó à base de bicarbonato de sódio e agentes ácidos, apropriado para panificação; enriquecida obrigatoriamente com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente (Portaria nº 193/2021 da Anvisa ou norma que a substitua); Cor: Branca a levemente creme; Odor e sabor: Característicos de farinha de trigo, sem odores ou sabores estranhos; Umidade máxima: 15% (conforme legislação); Validade mínima na entrega: 8 meses; Embalagem: Pacote de 1kg, feito em material resistente, seguro para	EMB.	180	R\$ 7,04	R\$ 1.267,20



	<p>alimentos, com identificação do produto, marca, data de fabricação, validade, lote, composição e número de registro no órgão competente (ANVISA/MAPA); Produto deve estar livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos; Armazenamento: Local seco, fresco, ventilado e protegido de luz solar direta. Deve atender integralmente às exigências da ANVISA, MAPA e demais órgãos de controle sanitário e de qualidade de alimentos; Registro válido no órgão competente; Embalagens devem conter rotulagem clara, conforme RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA.</p>				
15	<p>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1- Feijão carioca tipo 1, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, sem violação e pacotes de 1kg. A validade mínima deve ser de 4 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto.</p>	KG	380	R\$ 8,60	R\$ 3.268,00
16	<p>FEIJÃO PRETO Feijão de 1º qualidade- TIPO 1, novo, de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com registro no ministério da fazenda. PACOTE c/01 kg.</p>	KG	260	R\$ 7,47	R\$ 1.942,20



17	FEIJÃO MACASSA Feijão. De 1° qualidade- TIPO 1, novo, de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com registro no ministério da fazenda. Pacote c/ 01 kg.	KG	260	R\$ 11,32	R\$ 2.943,20
18	FIGADO BOVINO- Fígado Bovino: congelado, de abate recente. - Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; - Textura e odor: Característico; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Deverá ser congelado à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA, Embalagem: - Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. - Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada. Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:- Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; - Identificação completa do produto, constando a sua	KG	460	R\$ 15,71	R\$ 7.226,60



	<p>especificação; - Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; - Peso líquido; Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: - Alteração de cor e odor no momento de entrega; - Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade: - Embalagens danificadas; Produto em processo de descongelamento</p>				
19	<p>FLOCÃO DE MILHO, FUBA, EMBALAGEM 500G. Flocos de milho pré-cozidos, isento de sujidades, mofo e fermentação, cor amarela, matéria-prima milho. Em embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto.</p>	UNIDADE	1.820	R\$ 2,20	R\$ 4.004,00
20	<p>LEITE DE COCO EMB. 500ML- Leite de coco, com constituição básica: leite de coco, conservadores, estabilizantes, acidificantes e espessantes. Produto obtido a partir da trituração e prensagem da polpa albuminosa do coco maduro. Não deverá conter lactose e adição de açúcares.</p>	UNIDADE	190	R\$ 5,88	R\$ 1.117,20



	Embalagem de 500ml, íntegra, contendo data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações nutricionais				
21	MACARRÃO ESPAGUETE 500G. Macarrão tipo espaguete, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem de polietileno contendo 500g, íntegra, contendo data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações nutricionais. Com validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade.	UNIDADE	650	R\$ 6,00	R\$ 3.900,00
22	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL- Produto obtido pela fermentação de creme de leite com adição de cloreto de sódio e depois concentrado em batedeira e embalado em potes plásticos e em caixas de papelão ficando estocado em câmara fria até sua comercialização. Embalagem: 200g. Composição: Creme de leite e cloreto de sódio. Temperatura de Estocagem: Inferior a 10º C. Prazo de validade: 120 dias. Embalagem: Pote Conteúdo: 200g	UNIDADE	180	R\$ 15,00	R\$ 2.700,00
23	MARGARINA COMUM COM SAL, EMBALAGEM DE 250G. Produto gorduroso em emulsão estável com leite e outros ingredientes destinados a alimentação humana. Com sal zero de gorduras trans, cor, sabor e cheiro próprio. Embalagem de 250g.	UNIDADE	520	R\$ 4,79	R\$ 2.490,80
24	OVOS DE GALINHA- de primeira qualidade, médio, pesando em torno de 50g, acondicionados em bandejas limpas sem sujidades ou mofo	BANDEJA	470	R\$ 27,48	R\$ 12.915,60



	BANDEJA com 30 unidades cada, capaz de garantir as exigências necessárias quanto à quantidade no que se refere ao tamanho, além disso, que não tenha rachaduras, estejam quebrados, sujos ou fecundado.				
25	FRANGO INTEIRO COMPLETO CONGELADO - Frango inteiro, completo, congelado, obtido a partir de aves abatidas, incluindo pés, cabeça e vísceras acondicionadas (moela, fígado e coração), devidamente limpo, resfriado e embalado, próprio para o consumo humano. Ave inteira, sem cortes, limpa, eviscerada, congelada; Cabeça, pés e vísceras comestíveis (coração, fígado e moela); congelado, com temperatura igual ou inferior a -12°C no momento da entrega; característica de carne fresca, de tonalidade clara, sem manchas ou hematomas; típico de carne fresca, sem odores estranhos ou desagradáveis; Embalagem: Plástica transparente, atóxica, selada e resistente, apropriada para alimentos congelados; Deve conter, de forma legível, nome do produto, peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote, CNPJ do produtor, temperatura de conservação recomendada, constando obrigatoriamente registro no SIF. Validade mínima na entrega: 90 dias.	KG	1.450,00	R\$ 17,01	R\$24.664,50
26	PEIXE FILÉ DE MERLUZA- Filé de Merluza -Descrição do produto: Filé de merluza, congelado, sem espinhas, sem pele. - Coloração: Própria da espécie; - Odor: Característico	KG	460	R\$ 25,95	R\$ 11.937,00



<p>da espécie; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. O peixe deverá sofrer processo de congelamento em temperatura não superior a -21°C (vinte e um graus centígrados negativos). Deverá ser mantido à temperatura de -15°C (quinze graus centígrados negativos). A presença de aditivos deverá estar em conformidade com Portaria nº 685, de 27/08/98 - SVS/MS. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA. Embalagem: - Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente, contendo de 1 a 3 kg, conforme for necessário; - Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada. Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; - Identificação completa do produto, constando a sua especificação; Data de envasamento e prazo de validade; - Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; - Peso líquido; Transporte: veículo de transporte com carroceria fechada, refrigerado</p>				
---	--	--	--	--





	<p>e certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária, e em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Data de fabricação: no máximo 06 meses da data de entrega. Data de validade: de 04 a 06 meses a partir da data de entrega. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: - Alteração de cor e odor no momento de entrega. - Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade. - Embalagens danificadas. - Produto em processo de descongelamento. - Produto que apresentar alterações de cor, odor e textura pós o descongelamento. Produto com espinhas</p>				
27	<p>SAL REFINADO IODADO- Sal Iodado e Refinado Com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno e vedado. Pacotes de 1 Quilo</p>	KG	156	R\$ 2,47	R\$ 385,32
28	<p>SALSICHA TIPO TRADICIONAL - ORIGEM SUÍNA E BOVINA - FORNECIMENTO POR KG. Produto cárneo industrializado, do tipo salsicha tradicional, elaborado a partir de carnes suína e bovina, com adição de ingredientes permitidos, embutida em invólucro comestível ou removível, cozida, pronta para consumo após aquecimento. Deve apresentar cor, sabor, textura e odor característicos; Cor: Rosa-</p>	KG	280	R\$ 11,07	R\$ 3.099,60



	a vermelhada; Textura: Firme, uniforme, sem rachaduras, deformações ou presença de materiais estranhos. O produto deve estar devidamente embalado, com todas as informações obrigatórias conforme a legislação sanitária vigente, e inspecionada por órgão oficial SIF. Produto deve atender integralmente aos regulamentos técnicos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Unidade de fornecimento por kg. Validade mínima na entrega: Refrigerada: mínimo de 30 dias; Congelada: mínimo de 90 dias.				
29	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ SABOR GUARANÁ. Caixa de Suco artificial em pó, sabor Guaraná. Embalagem primária em papel alumínio com 18g de pó, embalagem secundária em caixa de papelão contendo 15 unidades de sachês de suco aromatizados.	CAIXA	40	R\$ 14,95	R\$ 598,00
30	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ SABOR LARANJA. Caixa de Suco artificial em pó, sabor Laranja. Embalagem primária em papel alumínio com 18g de pó, embalagem secundária em caixa de papelão contendo 15 unidades de sachês de suco aromatizados.	CAIXA	40	R\$ 14,95	R\$ 598,00
31	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ SABOR MARACUJÁ. Caixa de Suco artificial em pó, sabor Maracujá. Embalagem primária em papel alumínio com 18g de pó, embalagem secundária em caixa de papelão contendo 15 unidades de sachês de suco aromatizados.	CAIXA	40	R\$ 14,95	R\$ 598,00
32	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ	CAIXA	40	R\$ 14,95	R\$ 598,00



	SABOR MORANGO. Caixa de Suco artificial em pó, sabor Morango. Embalagem primária em papel alumínio com 18g de pó, embalagem secundária em caixa de papelão contendo 15 unidades de sachês de suco aromatizados.				
33	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ SABOR UVA. Caixa de Suco artificial em pó, sabor Uva. Embalagem primária em papel alumínio com 18g de pó, embalagem secundária em caixa de papelão contendo 15 unidades de sachês de suco aromatizados.	CAIXA	40	R\$ 14,95	R\$ 598,00
34	VINAGRE - Vinagre de Álcool 1ª Qualidade- sabor agradável, produto acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. A condicionado em frasco plástico com tampa inviolável hermeticamente. Unidades de 500 ml. Com validade mínima de 12 meses da data de entrega	UNIDADE	260	R\$ 2,03	R\$ 527,80
35	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200G. Produto obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequados, e que assegurem sua apresentação e conservação até o momento do consumo; envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de luz, sem umidade, e não poderão conter substâncias estranhas ao produto de origem. Embalagem	UNIDADE	490	R\$ 11,31	R\$ 5.541,90



	de 200g íntegra, contendo data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações nutricionais.				
36	ÓLEO DE SOJA Tipo 01. Óleo comestível refinado de soja. Embalagem de plástico (pet) de 900ml. Obtido de espécie vegetal I isento de ranço e substâncias estranhas, adequada para as condições previstas de armazenamento. Unidade c/ 900ml. Com validade de 10 meses da data de entrega.	UNIDADE	455	R\$ 11,79	R\$ 5.364,45
37	AMIDO DE MILHO, DE 500G. Produto amilacio extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de sujidades e ou parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto ideal para o preparo de mingaus, bolos e outros, com aspecto, sabor, odor e cor próprio. validade mínima de 06 meses da data de entrega. 500g.	UNIDADE	180	R\$ 7,37	R\$ 1.326,60
38	COLORAU EM PÓ DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM DE 100G- Colorífico em Pó De 1ª qualidade, fino homogêneo obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos. Limpos, dessecados e moídos de coloração vermelho intenso, isento de materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com 100G	UNIDADE	190	R\$ 1,66	R\$ 315,40
39	TEMPERO MISTO 100G- Tempero misto obtido a partir de cominho e pimenta do reino selecionados. Com cheiro e cor	UNIDADE	190	R\$ 1,20	R\$ 228,00



	próprios. De primeira qualidade. 100g				
40	SARDINHA ENLATADA. Sardinha de molho de tomate, embalagem abre fácil, em molho de tomate, eviscerada e descamada, livre de nadadeiras/barbatanas, cauda e cabeça. Embalagem lata de 125g , devidamente identificada com nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Embalagem sem violação, amassados e ferrugens, prazo de validade visível.	LATA	410	R\$ 8,71	R\$ 3.571,10

Valor Total Estimado: **R\$ 185.588,42 (Cento e oitenta e cinco mil, quinhentos e oitenta e oito reais e quarenta e dois centavos)**





ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE XEXÉU – PE – FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Agente de Contratação/Pregoeiro, o Senhor Samuel César Gouveia.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 023/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2025

Apresentamos e submetemos à apreciação deste Agente de Contratação nossa proposta de preços relativa à **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, COM O OBJETIVO DE ATENDER ÀS DEMANDAS DO HOSPITAL SANTA JOANA PELO PERÍODO DE DOZE (12) MESES. CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS**, conforme especificações constantes no Termo de Referência, deste Edital.

Descrição do objeto, conforme Termo de Referência, necessariamente: lote/ item, descrição, MARCA (COM A REFERÊNCIA DO PRODUTO), unidade, quantidade, preço unitário, bem como preço total (COM NO MÁXIMO DUAS CASAS APÓS A VÍRGULA).

ITEM DO TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)					
	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Unitário R\$

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$

• Prazo mínimo da validade da proposta de preços é de **60 (sessenta) dias**, que será contado a partir da data da entrega da proposta. Na contagem do prazo excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia do vencimento.

Declaro ainda estar de acordo e ciente com todas as exigências estipuladas em Edital.

Declaro que os itens atendem as especificações discriminadas no Anexo I– Especificações de Serviços (Bens)/ Quantidades.

_____, em _____ de _____.

Atenciosamente,

Nome e Assinatura do Representante Legal da Empresa



ANEXO IV
MINUTA DO CONTRATO DE FORNECIMENTO _____/2025
Pregão Eletrônico nº 013/2025

Contrato para Prestação de serviços de Fornecimento de **Gêneros Alimentícios do Hospital** que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE XEXÉU** e a Empresa, como melhor se declaram abaixo:

O MUNICÍPIO DE XEXÉU, Estado de Pernambuco, por sua **PREFEITURA MUNICIPAL**, com sede nesta Cidade, Av. Mário Melo, 40, Centro, nesta cidade, inscrito no CNPJ sob n.º 12.888.517/0001-48, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Senhor **THIAGO GONÇALVES DE LIMA**, brasileiro, casado, Advogado, Portador do RG nº 6.803.552 SDS/PE, inscrito no CPF sob nº 055.499.794.03, residente na Rua da Alegria, 38, zona urbana deste município, através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Rua Manoel Alves Cardoso, nº 33, Sete de Setembro, Xexéu, Pernambuco, inscrito no **CNPJ/MF sob o nº 11.289.929/0001-07**, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Saúde, o (a) **Sr(a). JADECIR GONÇALVES DA SILVA LINS**, brasileiro, Portador do RG nº 5.291.809 SSP/PE, inscrito no CPF sob o nº 024.265.134-89, através da Portaria Municipal nº 003/2025 de 02 de janeiro de 2025, de ora em diante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e do outro a empresa, estabelecida, inscrita no CNPJ/MF sob o nº/....., neste representado(a) pelo(a) Sr.(a), residente/domiciliado, portador de do Documento de Identidade nº, expedido por, e CPF/MF Nº, fica combinado, ajustado, de acordo com o **Processo Licitatório n.º 023/2025 – Pregão Eletrônico nº 013/2025** e, ainda, na proposta de preços da **CONTRATADA**, mediante as seguintes cláusulas e condições que mutuamente outorgam, aceitam e se obrigam a fielmente cumprir, por si e seus sucessores, com observância das disposições contidas na Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, aplicando-se os preceitos de direito público e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, COM O OBJETIVO DE ATENDER ÀS DEMANDAS DO HOSPITAL SANTA JOANA PELO PERÍODO DE DOZE (12) MESES. CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS).

1.1. A CONTRATADA, vencedora do **Processo Licitatório nº 023/2025, Pregão Eletrônico nº 013/2025**, compromete-se a **fornecer de forma parcelada** os produtos de **Gêneros**



Alimentícios, à CONTRATANTE, constantes do Termo de Referência, Anexo do Edital, parte integrante do presente instrumento contratual.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO

2.1. O preço global, ajustado na assinatura deste contrato, para fornecimento de forma parcelada os materiais xxxxxxxxxxxxxxxx, é de R\$ (.....), conforme tabela com itens e preços em anexo.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTID ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	XX	XX	XX	R\$ XX	R\$ XXX

2.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas, decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

2.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos efetivamente recebidos de forma definitiva.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

3.1. O contrato oriundo dessa licitação terá vigência até **12 (doze) meses** de acordo com o artigo 105 da Lei nº 14.133/21, poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, respeitando a vigência máxima decenal, conforme previsão contida no art. 106 e 107, da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA QUARTA – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

4.1. Para fazer face às despesas decorrentes da execução da presente Licitação, será utilizada a seguinte dotação orçamentária abaixo, constante do orçamento vigente.

10 302 1012 ASSISTÊNCIA AMBULATORIAL E HOSPITALAR ESPECIALIZADA

10 302 1012 2103 0000 Manutenção dos Serviços Hospitalares e Ambulatoriais

3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS

001.001 Recursos Próprios do Município

300.022 M.A.C – MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO



5.1. A nota fiscal deverá ser encaminhada, acompanhada das certidões de regularidade na forma prevista neste termo de referência, se a contratada apresentar os seguintes documentos: Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, Estadual e Municipal, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), FGTS e a Situação perante o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS).

5.2. O pagamento deverá ser efetuado à Contratada, **em até 30 (trinta) dias corridos**, à vista de termo de recebimento definitivo dos bens ou de recibo, conforme o caso, acompanhado da apresentação de Nota Fiscal / fatura discriminativa, devidamente atestada pelo servidor competente.

5.3. Na nota fiscal/fatura deverá constar a descrição dos produtos entregues, bem como a quantidade, o preço unitário e o preço total de cada um deles, bem como, todas as certidões de regularidade fiscal;

5.4. Na nota fiscal/fatura deverá ser indicado o nome do Banco, nome e número da agência e número da conta corrente onde será creditado o valor relativo ao pagamento constante naquele documento;

5.5. A Administração Municipal efetuará as retenções tributárias obrigatórias.

5.6. Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária;

5.7. A Contratada é responsável pelos pagamentos de quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução do contrato.

5.8. A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

CLÁUSULA SEXTA – DO PRAZO, CONDIÇÕES E LOCAL DA ENTREGA

6.1. Os materiais/serviços deverão ser entregues imediatamente no prazo de **até 05 (Cinco) dias úteis**, conforme quantidade e local solicitado, indicado em ordem de fornecimento emitida pela **Secretaria Municipal de Saúde**;

6.2. O objeto desta contratação deverá ser entregue, parceladamente, pelas empresas licitantes vencedoras, por sua conta, risco e expensas, nas quantidades solicitadas, pelo órgão e entidades participantes, de acordo com suas necessidades;

6.3. Os materiais/serviços deverão ser entregues acondicionados em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua originalidade e integridade, e devem estar acondicionados e embalados conforme praxe do fabricante, protegendo o produto durante o transporte e armazenamento, com indicação do material contido, volume, data de fabricação, fabricante, procedência, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor;

6.4. A(s) Contratada(s) ficará(ão) obrigada(s) a trocar(em) o(s) materiais(s) que vier(em) a ser(em) recusado(s) por não atender(em) à(s) especificação(ões) do Termo de Referência, sem que isto acarrete qualquer ônus à administração ou importe na relevância das sanções previstas na legislação vigente. O prazo para entrega do(s) novo(s) produto(s) será de até



48 (quarenta e oito) horas contadas em dias úteis, a partir da notificação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

6.5. O fornecedor compromete-se a substituir ou repor os materiais quando:

6.5.1. Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;

6.5.2. O material não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;

6.5.3. Houver na entrega materiais deteriorados ou impróprios para o consumo, quando for o caso;

6.5.4. O material que não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Termo de Referência e no Edital;

6.5.5. O material apresentar temperatura superior ao estabelecido nas especificações no ato da entrega, quando for o caso.

6.5.6. Os produtos serão recebidos definitivamente após a verificação da qualidade, de acordo com todas as especificações constantes no Termo de Referência, e quantidade, de acordo com a ordem de fornecimento, com consequente aceitação, mediante atestado do setor responsável.

6.5.7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato;

6.5.8. Em caso de recusa do recebimento do produto, em qualquer das hipóteses descritas no subitem anterior, o licitante vencedor terá o prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, para remoção e substituição do produto, sem qualquer ônus à administração municipal, sob pena de inadimplemento contratual caso se faça necessário para a devida readequação de despesas futuras.

6.5.9. Os materiais serão recebidos da seguinte forma: Aplicam-se aos recebimentos provisório e definitivo, as demais condições estabelecidas no artigo 140, da Lei Federal nº 14.133/21.

a) Provisoriamente: os materiais serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dia útil, pelo responsável do acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, proposta e contrato. O recebimento provisório é o ato pelo qual o material encomendado é entregue no local previamente designado, não implicando, necessariamente, aceitação, mas apenas a transferência da responsabilidade pela guarda e conservação do material, do fornecedor à unidade recebedora, independentemente da descrição contida na nota fiscal, juntamente com a assinatura de quem tenha recebido o material;

b) Definitivamente: em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório; mediante “**ATESTO**” na nota fiscal/fatura; após, a comparada adequação dos termos da proposta e do contrato, desde que não se verifiquem defeitos ou imperfeições. O recebimento definitivo é o ato pelo qual o servidor competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, nesse caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas na Nota de Empenho, contrato de aquisição ou outros instrumentos.

CLÁUSULA SETIMA – DO REAJUSTE



7.1. As regras para concessão do reajuste são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

CLÁUSULA OITAVA – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO E FINANCEIRO

8.1. Será assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, de acordo com o art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021.

8.2. Considerando a flutuação dos preços do mercado, fica estabelecido que as variações para mais ou para menos dos preços de até 5% (cinco por cento) do valor atual do contrato, não será configurado álea extraordinária e extracontratual, devendo as partes absorver tais variações pelo preço ofertado. Percentuais superiores aos 5% estabelecidos serão avaliados pela administração para fins de concessão do reequilíbrio contratual ou não.

8.3. Será levado em consideração na análise do pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, eventual desconto ofertado pela contratada sobre o valor estimado do processo na fase de lances.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Receber o objeto nas condições estabelecidas no Termo de Referência;

9.2. Verificar a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes no Termo de Referência e da proposta para fins de aceitação e recebimento definitivo;

9.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido para que seja substituído, reparado ou corrigido;

9.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada através de servidor responsável designado;

9.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência;

9.6. Fornecer atestado de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;

9.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculadas à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DECIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Fornecer o objeto no prazo e na forma de entrega estabelecidos no Termo de Referência e na proposta, com indicações referentes à marca/fabricante, ficando sujeita à multa estabelecida no contrato, bem como às prescrições da Lei das Licitações e Contratos Administrativos, respondendo pelas consequências de sua inobservância total ou parcial;

10.2. Manter-se, durante toda a vigência e execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, com as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência;



10.3. Atender ao chamado e/ou à correção do defeito dentro do prazo estabelecido neste instrumento. **A não realização dentro do prazo, a Contratada estará sujeita à multa estabelecida no Contrato;**

10.4. Aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos ou supressões do fornecimento ora contratado, que porventura se fizerem necessários, a critério da Contratante;

10.5. Assumir integral responsabilidade sobre extravios ou danos ocorridos no transporte dos objetos, qualquer que seja sua causa;

10.6. Comunicar, por escrito, à Contratante, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer no fornecimento do objeto contratado;

10.7. Arcar com todas as despesas decorrentes de uma eventual substituição do objeto, em caso de reposição do mesmo;

10.8. Prestar esclarecimentos ao Contratante, quando solicitado, no que for referente à entrega e a quaisquer ocorrências relacionadas aos produtos;

10.9 Assumir integral responsabilidade pelos danos eventuais causados à contratante ou a terceiros no fornecimento ora ajustado, não excluindo ou reduzindo tal responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento realizado pela Contratante;

10.10. Assumir responsabilidade por todos os gastos com encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o MUNICÍPIO DE XEXÉU/PE;

10.11. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação;

10.12. Responsabilizar-se pelo Transporte do produto objeto do presente termo de referência, e todos os ônus, relativos ao fornecimento, inclusive frete, desde a origem até sua entrega no local de destino, bem como cumprir, as normas adequadas relativas ao transporte do produto objeto do presente termo;

10.13. Entregar o produto acondicionado de forma adequada garantindo sua integridade física;

10.14. Responsabilizar-se por quaisquer multas ou despesas de qualquer natureza em decorrência de descumprimento de qualquer cláusula ou condição do contrato, dispositivo legal ou regulamento, por sua parte;

10.15. Observar rigorosamente todas as especificações gerais, que originou esta contratação e de sua proposta;

10.16. Manter número telefônico e e-mail atualizados de escritório ou firma para contato e intermediação junto a contratante.

CLAUSULA DECIMA PRIMEIRA: DO ACOMPANHAMENTO, EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pelo órgão Contratante conforme previsão do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2022, através do(a) servidor(a), o(a) Senhor(a) _____, **inscrito com Matrícula sob nº _____**, devendo a CONTRATADA fornecer todas as informações solicitadas no prazo máximo de 01 (um) dia útil após o recebimento da Ordem de Fornecimento;



11.2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos representantes deverão ser solicitadas aos seus superiores, no prazo do item anterior, visando à adoção das medidas necessárias;

11.3. A fiscalização e a gestão do contrato ficarão a cargo de servidores distintos, designados pelo órgão contratante, que deverão acompanhar; fiscalizar e verificar a conformidade das entregas e serão designados por meio de Portaria.

11.4. A comunicação entre a Contratante e a Contratada se dará preferencialmente por meio de e-mail e contato telefônico sem prejuízo de outros meios disponíveis

11.5. As obrigações do Gestor e Fiscal do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, o PROPONENTE e o CONTRATADO que:

- I. Der causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Der causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para a dispensa;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da dispensa sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a dispensa ou prestar declaração falsa durante a dispensa ou a execução do contrato;
- IX. Fraudar a dispensa ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores/prestadores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- XII. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da dispensa;
- XIII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- XIII. O PROPONENTE e o CONTRATADO que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficarão sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

A) Advertência pela falta do subitem “I” desta contratação direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

B) Multa de 10% (dez por cento) ART. 156 §3º da Lei nº 14.133/21 sobre o valor do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor/prestador, por qualquer das infrações dos subitens “I ao XII”;

C) Impedimento de licitar e contratar com o Município de Xexéu/PE, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens II a VII, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;



D) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens VIII a XII, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave.

12.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3. A natureza e a gravidade da infração cometida;

12.4. As peculiaridades do caso concreto;

12.5. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.6. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

12.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

12.8. A aplicação das sanções, em hipótese alguma, exime a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

12.9. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

12.10. Havendo indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção) como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente para apuração da conduta típica em questão.

12.1.1 Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo de Aplicação de Penalidade, que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/prestador, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto **Municipal nº 117/2024**.

CLÁUSULA DECIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

13.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

13.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, conforme previsão do Art. 138, I, da Lei 14.133/2021, nas situações previstas nos incisos I a IX do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021, observadas as disposições do § 3º do Art. 137, do mesmo preceito legal, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência e das consequências elencadas no Art. 139 da Lei 14.133/2021;

13.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133 de 2021.

13.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados e precedidos de autorização da autoridade competente, assegurando-se à CONTRATADA o direito ao contraditório, bem como à prévia e ampla defesa.

13.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista nos arts. 137, §2º e 138, §2º da Lei 14.133/2021.

13.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

13.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.4.3. Indenizações e multas.

13.5. O não pagamento dos salários e das verbas trabalhistas, e o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS poderá dar ensejo à rescisão do



contrato por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE e à aplicação das penalidades cabíveis.

13.6. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.6.1. Nos casos de obrigação de pagamento de multa pela CONTRATADA, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.6.2. Os casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133/21, reter os eventuais créditos existentes em favor da CONTRATADA decorrentes do contrato.

CLÁUSULA DECIMA QUARTA – DAS VEDAÇÕES

14.1. É vedado à CONTRATADA

14.1.1. caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

14.1.2. interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA DECIMA QUINTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1. É vedada a subcontratação, salvo nos casos expressa e previamente autorizados pela Contratante.

CLÁUSULA DECIMA SEXTA – DAS ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

16.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato

16.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato

CLÁUSULA DECIMA SETIMA – DA GARANHIA CONTRATUAL

17 1. As garantias contratuais referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital

CLÁUSULA DECIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO

18.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Município, no prazo previsto na Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DECIMA NONA – DO FORO

19.1. As partes, ora contratadas, fica eleito o Fórum da Comarca de Água Preta/PE, excluindo-se qualquer outro por mais privilegiado ou especial que seja, para dirimir qualquer dúvida ou ações, porventura, oriundas do presente contrato.



PREFEITURA DO
Xexéu
MINHA CIDADE, MEU LUGAR!

19.2. E, por estarem assim contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor, na presença de duas testemunhas que a tudo assistiram e também assinam.

Xexéu/PE, ____ de _____ de 2025.

MUNICÍPIO DE XEXÉU
THIAGO GONÇALVES DE LIMA
- PREFEITO -

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
JADÉCIR GONÇALVES DA SILVA LINS
Secretário Municipal de Saúde
Portaria Municipal nº 003/2025

CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA





ANEXO V

DECLARAÇÃO CONJUNTA

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE XEXÉU – PE – FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2025

A empresa _____,
estabelecida na _____,
inscrita no CNPJ sob o nº _____, declara sob as penalidades da Lei,
que:

1. Atendo aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº. 14.133/2021;
2. Federal nº. 14.133/2021;
3. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº. 14.133/2021;
4. Para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº. 14.133/2021, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º. Da Constituição Federal/88;
5. Não possuo, em minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 11º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal/88;
6. Que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133/2021.
7. Até a presente data, não existem fatos impeditivos para sua habilitação;
8. Não se encontra inidônea para licitar ou contratar com órgãos da administração Pública, Federal, Estadual, Municipal e do Distrito Federal;
9. Não possui em seu quadro funcional servidor público ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.
10. que estou ciente do edital e concordo com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº. 14.133/2021;
11. A proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.
12. A proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº.14.133/2021.

Local, ____ de _____ de 2025.

Carimbo e Assinatura do Representante Legal da Empresa